

NOM DU RESTAURANT

Semaine 44 : du 30 Octobre au 3 Novembre 2017



	LUNDI	MARDI	TOUSSAINT MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		Pomelos		Taboulé	
	L Escalope de porc	Chili con carne	Coridan bleu	Poisson meunière citron	Omelette
	Poêlée de légumes	(Plat complet)	Petit pois	Haricots beurre	Pommes de terre rissolées
	Yaourt aux fruits	Contentin			Coulommiers
	Fruit de saison			Crème dessert chocolat	Fruit de saison

P.A. n°3

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

L Local
Le porc vient de notre fournisseur **Bousquet** et le bœuf vient de notre fournisseur **Languedoc lozere viande**

Semaine 45 : du 6 au 10 Novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	L Salade verte			Radis beurre	
	Blanquette de volaille	Filet de colin sauce citron	Rôti de bœuf au jus	L Cassoulet (Plat complet)	Pizza royal
	Riz créole	Gnocchi	Purée de brocolis	***	Mitonnée de légumes
	Gouda	Mimolette	Yaourt aromatisé		Fromage blanc sucré
		Fruit de saison	Gateau marbré M	Liégeois vanille	Fruit de saison

P.A. n°4

L Local
la salade vient de notre producteur à **Seysse-savès Mr Tonus**

Composition des plats :
Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade Louisette : salade, tomate, raisin / Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas, maïs / Salade Hawaïenne : salade, maïs, poivron, ananas



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

NOM DU RESTAURANT

Semaine 46 : du 13 au 17 Novembre 2017

Cette année, les enfants
bougeront, mangeront,
voyageront à travers le Monde
accompagnés de Miki



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Salade de riz exotique	Salade coleslaw	Salade du chef
	Jambon braisé	Emincé de volaille	Hoki pané citron	Cheeseburger	Poulet rôti L
	Carottes en dés persillées	Semoule	Haricots beurre	Pomme quartier	Chou fleur
	Yaourt aux fruits	Edam	Yaourt nature	Milk shake aux fruits rouges M	
	Fruit de saison	Fruit de saison			Flan nappé caramel

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

L Local
Le poulet vient de notre fournisseur **Fermiers du Gers**

P.A. n°1

Semaine 47 : du 20 au 24 Novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Friand au fromage		Salade verte aux croûtons	Carottes râpées
	L Estouffade de bœuf	Escalope de dinde sauce forestière	Haché de veau au jus	L Saucisse de Toulouse	Filet de hoki sauce tomate
	Coquillettes	Purée de potiron L	Petits pois au jus	Lentilles	Riz
	Gouda		Fondu président		Yaourt nature sucré
	Fruit de saison	Purée de fruits M	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	

L Local
Le potiron vient de notre producteur à **Seysse-savès Mr Tonus**

Composition des plats :
Salade Marco polo : pâte, poivron, surimi

P.A. n°2



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local ✓ Certifié/Label

NOM DU RESTAURANT

Semaine 48 : du 27 Novembre au 1er Décembre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade de cœur de palmier, tomate	Salade verte	Salade fraîcheur	
	Sauté de porc au jus	Boulettes d'agneau tandoori	Escalope de dinde	Colin meunière citron	Omelette
	Duo haricots verts et beurre	Haricots blancs	Pâtes papillons	Chou-fleur persillé	Purée d'épinards
	Saint Paulin	Rondelé nature	Yaourt aux fruits		Fromage blanc sucré
	Fruit de saison			Clafoutis	Fruit de saison

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

Semaine 49 : du 4 au 8 Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Salade espagnole	
	Poulet rôti	Filet de colin sauce agrume	Emincé de dinde forestière	Pâtes sauce carbonanra	Tarte brocolis chèvre
	Carottes et navets persillés	Pommes vapeur	Poêlée de légumes	***	Salade verte
	Emmental	Tartare nature	Yaourt aromatisé		Coulommiers
	Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison

Local
Le poulet vient de notre fournisseur **Fermier du Gers** et le bœuf vient de notre fournisseur **Languedoc lozere viande**

Composition des plats :
Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade Louissette : salade, tomate, raisin / Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas, maïs



Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		^L Salade verte	Potage légumes		Salade de pommes de terre échalotes
	Escalope de dinde sauce normande	Hachis parmentier	Emincé de volaille au jus	Rôti de porc chasseur	Hoki pané citron
	Haricots plats	***	Farfalles	Riz créole	Chou fleur béchamel
	Edam	Yaourt aux fruits		Fromage blanc sucré	
	^M Purée pomme cassis		Semoule au lait ^M	Fruit de saison	Liégeois chocolat



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Pomelos		REPAS DE NOEL	
	Sauté de bœuf aux oignons ^L	^L Escalope de porc	Nugget's de poisson	Suprêmes de poulet sauce forestière	Boulettes d'agneau
	Carottes persillées	Lentilles	Haricots verts	Pommes noisettes	Petits pois
	Saint Morêt	Yaourt nature sucré	Emmental	Clémentines	Gouda
	Fruit de saison		Fruit de saison	Bûche	Fruit de saison



Le porc vient de notre fournisseur **Bousquet** et le bœuf vient de notre fournisseur **Languedoc lozere viande**

Bonne vacance !

Composition des plats :
Salade Marco polo : pâte, poivron, surimi



Vous repérer grâce aux pictogrammes

- ^M maison
- ^B bio
- ^A Alternatif
- ^L Local
- Certifié/label

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr

	NOEL				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Salade de lentilles	Salade de chou chinois	
	Sauté de porc au romarin	Sauté de porc au jus ^L	Cordon bleu	Cassolette de poisson	Omelette
	Potées de légumes	Semoule	Haricots verts	Coquillettes	Purée de carottes
		Cotentin	Fromage blanc aux fruits		Camembert
		Fruit de saison		Crème dessert chocolat	Fruit de saison

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
— AU PLUS PRES DES TERRITOIRES —

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

Semaine 01 : du 1er au 5 Janvier 2017

	JOUR DE L'AN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

^L Local
Le porc vient de notre fournisseur Bousquet

Composition des plats :

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade Louissette : salade, tomate, raisin / Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas, maïs / Salade Hawaïenne : salade, maïs, poivron, ananas

Menu validé
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label