






NOM DU RESTAURANT

Semaine 10 : du 5 au 9 Mars 2018

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Saucisson à l'ail			Salade verte
	Boulettes de bœuf forestière Carottes en dés persillées	Colin pané citron Haricots beurre	Escalope de dinde à la crème Pâtes papillon	Rôti de porc braisé Petits pois au jus	Poulet rôti Pomme boulangère
	Yaourt aux fruits	Edam	Brie	Yaourt aromatisé	
	Fruit de saison		Purée de fruits maison 	Fruit de saison	Flan nappé caramel

P.A. n°1



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

En gras les plats contenant du porc







Semaine 11 : du 12 au 16 Mars 2018

18 ANS

Manger, bouger, voyager!

MIKI EN INDE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Carottes râpées			Salade verte
	Sauté de bœuf Haricots verts persillés	Escalope de dinde à l'ancienne Coquillettes	Haché de veau au jus Brocolis	Curry de poisson au lait de coco Ragoût de légumes au curcuma et riz pilaf Yaourt nature sucré	Saucisse de Toulouse Lentilles
	Gouda		Vache qui rit	Moelleux des Maharajas 	
	Fruit de saison	Cœuf au lait 	Fruit de saison		Crème dessert vanille

P.A. n°2

L Local

La saucisse viens de notre fournisseur bousquet, les salades viens de notre producteur Mr Tonus et le bœuf viens de de chez bousquet

Composition des plats :

Semoule fantaisie : semoule, tomate, petits pois, raisins secs / Salade Marco Polo : pâtes, poivron rouge, surimi / Salade piémontaise : p.de terre, tomate, épaule de porc, oeuf dur, cornichon



Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/Label

NOM DU RESTAURANT

Semaine 12 : du 19 au 23 Mars 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Radis beurre	Salade italienne	Pâté de campagne
	Sauté de porc au jus	Couscous aux boulettes d'agneau	Escalope de dinde	Colin meunière citron	Omelette
	Gratin de chou fleur	***	Purée de carottes	Poêlée de légumes	Epinards béchamel
	Saint Paulin	Rondelé nature	Yaourt aromatisé		Fromage blanc sucré
	Fruit de saison	Fruit de saison		Tarte aux pommes	

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

En gras les plats contenant du porc

Semaine 13 : du 26 au 30 Mars 2018

Local

Le porc viens de chez bousquet et nos salades viens de notre producteur Mr Tonus, le poulet viens de chez fermier du Gers

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte aux croûtons	Macédoine mayonnaise	Taboulé		
	Poulet rôti	Filet de lieu sauce tomate	Quiche lorraine	Escalope de dinde	Rôti de porc marengo
	Purée de pomme de terre	Macaroni	Salade verte	Haricots plats	Gnocchi
	Emmental	Vache qui rit		Crème anglaise	Coulommiers
			Liégeois vanille	Dessert de Pâques Moelleux au chocolat	Fruit de saison

Composition des plats :

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade italienne : pâtes, tomate, olive noire, poivron vert, basilic / Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry



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 DE PAQUES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade de cœur de palmier	Radis beurre	Saucisson à l'ail	Salade de pâtes au basilic
	Escalope de dinde au jus	Sauté de volaille	Paupiette de veau marengo	Sauté de bœuf printanier	Colin pané citron
	Epinards béchamel	Riz pilaf	Gratin dauphinois	Salsifis	Purée de courgettes
		Fromage blanc sucré	Rondelé nature	Yaourt aromatisé	
		Fruit de saison		Fruit de saison	Flan nappé caramel

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité
En gras les plats contenant du porc

Semaine 15 : du 9 au 13 Avril 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade arlequin	Salade de pâtes tricolore	Salade verte	
	Escalope de poulet crème de champignons	Steak haché	Beignets de poisson	Rougail de saucisse	Boulettes d'agneau sauce curry
	Semoule	Petits pois au jus	Haricots verts et pomme de terre	Riz créole	Tortis
	Yaourt nature sucré		Coulommiers		Gouda
	Fruit de saison	Clafoutis fruit rom		Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison

Local

Le porc viens de chez bousquet et nos salades viens de notre producteur Mr Tonus, le poulet viens de chez fermier du Gers

Composition des plats :

Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron rouge, poivron vert







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

VACANCES SCOLAIRES

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
— AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES —

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Céleri rémoulade		Carottes râpées	
	Cordon bleu Epinards béchamel	Chili con carne (Plat complet)	Sauté de porc au jus Farfalles	Parmentier de poisson (Plat complet)	Omelette au fromage Jardinière de légumes
	Yaourt aux fruits	Croq lait	Fromage blanc aux fruits		Camembert
	Fruit de saison		Purée de fruits maison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité
En gras les plats contenant du porc





3

Semaine 17 : du 23 au 27 Avril 2018



Le porc viens de chez bousquet et nos salades viens de notre producteur Mr Tonus, le poulet viens de chez fermier du Gers

VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis beurre			Concombre vinaigrette	
	Emincé de dinde au jus Pommes de terre sautées	Filet de colin sauce provençale Riz créole	Pizza royale Salade verte	Cassoulet (Plat complet) ***	Tarte aux oignons Carottes en dés persillées
	Gouda	Mimolette	Yaourt aromatisé		Fromage blanc sucré
		Fruit de saison	Gateau marbré	Liégeois vanille	Fruit de saison

Composition des plats :

Salade espagnole : haricots verts, tomate, oignon, chorizo, ail / Salade Marco Polo : pâtes, poivrn rouge, surimi / Salade lorette : betteraves, mâche

4



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/label