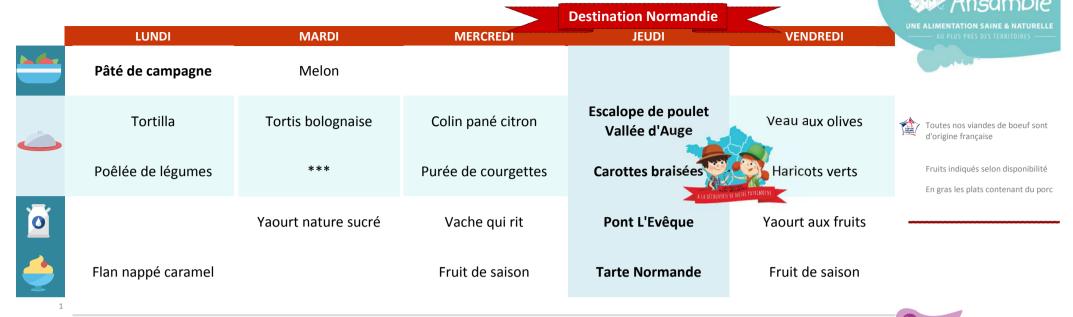
NOM DU RESTAURANT



Semaine 40 : du 30 Septembre au 6 Octobre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
		Salami		Tomate et concombre vinaigrette		
	Rôti de porc au jus	Nuggets de volaille	Pizza au fromage	Paëlla (Plat complet)	Filet de colin sauce tomate	
	Epinards béchamel	Petits pois	Ratatouille	***	Gnocchi	Composition des plats : Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi / Salade arlequin : pomme
O	Saint Paulin		Fromage blanc sucré	Mimolette	Edam	de terre, maïs, poivron rouge, poivron vert
2	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison		Fruit de saison	
		Vous repérer grâce aux pictogrammes	M maison B bio A Alterna	atif DLocal V Certifié/label		
				·		

Semaine n°41 : du 7 au 11 Octobre 2019

SEMAINE DU GOUT ET DES COULEURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Chou-fleur au maïs		Salade de tortis tricolores
0	Parmentier de canard au potiron	Boulettes de bœuf sauce tomate	Curry de légumes et son riz	Colin sauce crème de petits pois	Sauté de porc à l'estragon
	***	Frites ou P. rissolées	***	Haricots verts et p.de terre	Pêle mêle provençal
o	Mimolette	Camembert	Yaourt nature sucré	Rondelé ail et fines herbes	Vache qui rit
	Orange	Pomme (pomme rouge)		Tarte à la pistache	

Semaine n°42 : du 14 au 18 Octobre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
		Feuilleté au fromage	Salade coleslaw		Salade verte aux croûtons	
	Nuggets de blé	Escalope de poulet	Bœuf mode	Saucisse de Toulouse	Gratin de poisson	
	Carottes	Ratatouille	Pâtes papillons	Purée de pommes de terre	Blé	Composition des plats : Salade indienne : riz, poivron vert, cœu de palmier, raisin sec, curry / Salade
O	Croq'lait		Coulommiers	Fromage blanc sucré	Mimolette	italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic
	Fruit de saison	Crème dessert chocolat		Fruit de saison		
4		Vous repérer grâce aux pictogrammes	M maison B bio A Alter	natif DLocal V Certifié/label		

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



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

En gras les plats contenant du porc

		Semaine n°43 : du 21 au 25 Octobre 2019				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES
		Carottes râpées		Céleri rémoulade	Concombre au fromage blanc	
	Pilon de poulet	Couscous de légumes	Cake au chorizo	Sauté de bœuf au jus	Rôti de porc au jus	Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française
	Petits pois	***	Haricots beurre	Pommes vapeur	Lentilles	Fruits indiqués selon disponibilité En gras les plats contenant du por
O	Yaourt nature sucré		Fromage blanc sucré	Camembert	Emmental	
•	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison			
1		Semaine 44	: du 28 Octobre au 3 Nov	embre 2019		L Local
				C'est Halloween!	Toussaint	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
			Salade de lentilles	Betteraves à l'orange		
۵	Blanquette de volaille	Filet de poisson sauce crustacés	Sauté de porc sauce forestière	Parmentier de bœuf au potiron		
	Riz créole	Coquillettes	Petits pois	***		Composition des plats : Salade piémontaise : pomme de terre, tomate, épaule de porc, œuf dur,
O	Emmental	Yaourt aromatisé	Camembert			cornichon, persil

Clafoutis

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



Fruit de saison

Fruit de saison

Vous repérer grâce aux pictogrammes M maison B bio A Alternatif D Local V Certifié/label

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	—— AU PLUS PRÉS DES TERRITOIRES —
	Salade fantaisie	Pâté forestier	Salade de betteraves et mâche			Colon
0	Omelette aux champignons	Rôti de dinde	Sauté de bœuf aux oignons	Cassoulet (Plat complet)	Filet de poisson pané citron	Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française
	Pommes rissolées	Carottes à la crème	Semoule	***	Gratin chou fleur brocolis	Fruits indiqués selon disponibilité En gras les plats contenant du po
o	Gouda	Yaourt nature sucré	Rondelé nature	Mimolette	Emmental	
			Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	
3		Semain	e 46 : du 11 au 17 Novemb	re 2019		C Local
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
		Salade coleslaw	Chou fleur vinaigrette	Betteraves vinaigrette		
0	Croq végétarien fromage épinard	Poulet rôti	Colombo de porc	Steak haché sauce échalotes	Gratin de poisson	
	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Riz créole	Pâtes papillons	Printanière de légumes	Composition des plats : Salade camarguaise : riz, tomate, poivron vert, œuf dur, olive noire,



LUNDI

Boulettes d'agneau

sauce tandoori

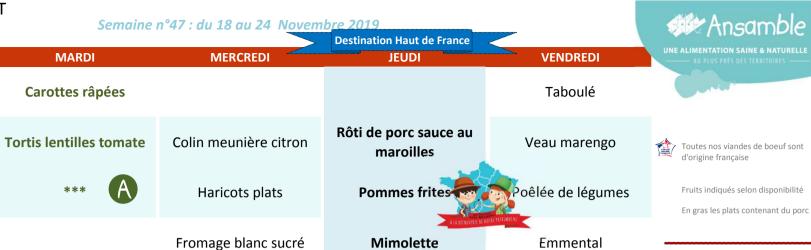
Semoule

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Liégeois vanille

0



Tarte au sucre

Semaine 48 : du 25 Novembre au 1er Décembre 2019

Fruit de saison

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Salade verte	
	Lasagne bolognaise	Paupiette de saumon sauce crevettes	Sauté de bœuf	Risotto de volaille (Plat complet)	Pizza au fromage
	***	Petits pois	Carottes	***	Chou fleur et brocolis béchamel
O	Saint Paulin	Rondelé nature	Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt nature sucré
2	Fruit de saison	Gaufre	Fruit de saison		Fruit de saison
		Vous repérer grâce aux pictogrammes	M maison B bio A Altern	atif DLocal V Certifié/label	