

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°49 : du 2 au 6 Décembre 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Potage de légumes		Carottes rapées
	Paupiette de veau Purée de pommes de terre	Lasagne Bolognaise ***	Emincé de dinde sauce Forestière Semoule	Filet de poisson pané citron Epinards à la crème	Omelette au fromage Pommes de terre sautées
	Mimolette	Petit suisse nature		Emmental	Yaourt nature sucré
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Tarte au chocolat	

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

En gras les plats contenant du porc

M

Semaine n°50 : du 9 au 13 Décembre 2019

Local

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de pommes de terre échalotes	Feuilleté au fromage			Potage de légumes
	<b>Nuggets de blé</b> Carottes	Poulet rôti Haricots beurre	Bœuf mode Pâtes papillons	<b>Saucisse de Toulouse</b> Lentilles	Gratin de poisson Riz pilaf
			Coulommiers	Yaourt aromatisé	Mimolette
	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Pêche au sirop	

Composition des plats :

Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi / Salade arlequin : pomme de terre, maïs, poivron rouge, poivron vert

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS DE NOEL VENDREDI
	Salade Coleslaw		Salade arlequin		
	Boulettes de bœuf marengo	<b>Chili de légumes et riz</b>	Colin meunière citron	<b>Rôti de porc au jus</b>	
	Semoule	***	Chou fleur et brocolis	Petits pois	
	Camembert	Yaourt aux fruits		Fromage blanc sucré	
	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité  
En gras les plats contenant du porc

	LUNDI	MARDI	NOEL MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Carottes râpées		Salade de lentilles	Salade fantaisie
	Parmentier de bœuf au potiron	Filet de poulet		Quiche au fromage	Filet de poisson sauce crustacés
	Mimolette	Coquillettes		Haricots verts	Boulgour
	Fruit de saison	Emmental		Liégeois vanille	Yaourt aromatisé
			Joyeux Noël !		



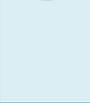
Composition des plats :  
Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry / Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic  
Salade du chef : riz, epaule de porc, œuf, tomate

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](http://www.ansamble-et-moi.fr)



	LUNDI	MARDI	JOUR DE L'AN MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade de pâtes tricolore		Salade du chef	Salade vendéenne
	Jambon braisé	Sauté de bœuf aux oignons	Bonne Année !	Filet de poisson pané citron	Omelette au fromage
	Haricots blancs	Haricots beurre		Purée de carottes	Pommes de terre sautées
	Mimolette	Yaourt nature sucré			
	Fruit de saison			Mousse au chocolat	Purée de Poire



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

En gras les plats contenant du porc

## Semaine 02 : du 6 au 10 Janvier 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Carottes râpées	Potage de légumes		
	<b>Croq végétarien</b> <b>fromage épinard</b> <b>A</b>	Cheese Burger	Escalope de poulet	<b>Colombo de porc</b>	Filet de lieu sauce au curry
	Petits pois	Pommes de terre sautées	Pâtes papillons	Printanière de légumes	Riz créole
	Yaourt aromatisé	Gouda		Vache qui rit	Fromage blanc sucré
	Fruit de saison		Crème dessert chocolat	<b>Galette des Rois</b> <b>C</b>	Fruit de saison

Composition des plats :

Salade piémontaise : pomme de terre, tomate, épaule de porc, œuf dur, cornichon, persil

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](http://www.ansamble-et-moi.fr)

NOM DU RESTAURANT

Semaine 03 : du 13 au 17 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Œuf dur mayonnaise		Céleri rémoulade	Salade vendéenne	Potage de légumes
	<b>Tajine de légumes pois chiche et semoule</b> *** 	Colin pané et citron Epinards béchamel	Veau marengo Carottes persillées	Escalope de poulet sauce barbecue Pommes de terre sautées	<b>Cassoulet (Plat complet)</b>  ***
		Emmental		Yaourt aromatisé	Coulommiers
	Liégeois vanille	Fruit de saison	Madeleine		



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité  
En gras les plats contenant du porc

Semaine 04 : du 20 au 24 Janvier 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<b>Salade du chef</b>	Potage de légumes	
	Lasagne au saumon ***	Couscous de poulet ***	Boulettes d'agneau Petits Pois	Pizza au fromage Haricots verts	Filet de colin sauce tomate Riz créole
	Brie	Yaourt nature sucré		Flan chocolat	Rondelé nature
	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Mousse au chocolat		Fruit de saison

Composition des plats :

Salade camarguaise : riz, tomate, poivron vert, œuf dur, olive noire, cornichon

Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/label

# NOM DU RESTAURANT

Semaine 05 : du 27 au 31 Janvier 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Pâté forestier	Carottes râpées		Potage de légumes
	Saucisse de Toulouse <b>L</b> Purée de pommes de terre	Paupiette de veau Jardinière de légumes	Emincé de dinde paprika Semoule	Filet de poisson pané citron Epinards à la crème	Tortilla Petits pois
	Camembert		Gouda	Emmental	Yaourt sucré
	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits		Crêpe de la Chandeleur	

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

En gras les plats contenant du porc

Semaine 06 : du 3 au 7 Février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé	Crêpe au fromage			Salade coleslaw
	Nuggets de blé <b>A</b> Purée de potiron	Poulet rôti Haricots verts persillés	Bœuf mode <b>L</b> Pommes de terre vapeur	Potée Lorraine et ses légumes	Filet de lieu sauce crevettes Tortis
		Emmental	Yaourt aromatisé	Fromage fondu	Mimolette
	Crème dessert chocolat		Fruit de saison	Tarte aux prunes	

**L** Local

Composition des plats :  
Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi / Salade arlequin : pomme de terre, maïs, poivron rouge, poivron vert

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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