

NOM DU RESTAURANT

Semaine 09 : du 25 Février au 1er Mars 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de blé	Macédoine de légumes mayonnaise	Feuilleté au fromage	Carottes râpées	L
	Rôti de dinde	Bœuf mode L	Paupiette de veau	Filet de hoki sauce crevettes	Pommes de terre à la savoyarde (Plat complet)
	Gratin de chou fleur	Pâtes papillons	Salsifis	Semoule	***
	Yaourt aromatisé			Camembert	Fromage blanc sucré
		Flan nappé caramel	Fruit de saison		Fruit de saison



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

En gras les plats contenant du porc

Semaine 10 : du 4 au 8 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Macédoine de légumes			Salade composée de pommes de terre et crudités	
	Chili con carne (Plat complet)	Escalope de poulet L	Boulettes d'agneau sauce tomate	Tarte oignon jambon	Filet de colin sauce citron
	***	Haricots beurre	Petits pois		Macaroni
	Fromage blanc sucré	Fraidou	Yaourt nature sucré		Mimolette
		Beignet de Mardi Gras	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison M



Boeuf et le porc viens de chez Arcadie Auch et les Pomme de terre vienne du Tarn

Composition des plats :

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade de riz vinaigrette	Salade verte fromagère	<i>La Saint Patrick</i>	
	L Saucisse de Toulouse	Colin pané citron	L Colombo de volaille	L Ragout de bœuf Irlandais	Omelette aux lardons
	Haricots blancs	Purée d'haricots verts	Coquillettes	Carottes	Pommes de terre rissolées
	Edam		Fromage blanc sucré	Cheddar	Yaourt nature sucré
	Fruit de saison	Liégeois vanille		Moelleux citron	Purée de fruits

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité
En gras les plats contenant du porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Betteraves	Chou fleur vinaigrette	
	L Tajine de volaille aux abricots	Paupiette de veau au jus	Nugget's de poisson	L Sauté de porc aux pruneaux	Pizza royale
	***	Pâtes	Gratin de courgettes	Riz créole	Salade verte L
	Emmental	Yaourt aromatisé			Brie
	Purée de fruits maison M	Fruit de saison	Clafoutis M	Crème dessert chocolat	Fruit de saison

L Local
Poulet viens de Fermier du Gers et le porc viens de chez Arcadie Auch

Du nouveau dans nos assiettes ! Prochainement nous allons travailler avec Terra ferma Légumes Bio

Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade indienne		Pâté forestier		Macédoine mayonnaise
	Emincé de dinde au jus	Rôti de porc ^L	Goulash de bœuf ^L	Sauté de poulet ^L	Filet de poisson sauce crème
	Haricots verts persillés	Petits pois	Purée de pommes de terre	Carottes	Gnocchi
	Gouda	Yaourt nature sucré		Mimolette	
		Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	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 14 : du 1er au 5 Avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade betteraves et mâche		Salade verte	Galantine de volaille	
	^L Poulet basquaise	Steak haché	Cake chèvre miel	Couscous aux boulettes d'agneau	Colin meunière citron
	Pommes de terre rissolées	Gratin de courgette	Epinards à la crème	***	Riz pilaf
	Yaourt nature	Yaourt aromatisé			Fromage blanc sucré
		Purée de fruits maison	Crème dessert chocolat	Œuf au lait ^M	Fruit de saison

^L Local

La salade viens de chez Mr Tonus à Seysses savès et le porc viens de chez Arcadie Auch

Du nouveau dans nos assiette ! Prochainement nous allons travailler avec Terra ferma Légumes Bio

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine 15 : du 8 au 12 Avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Saucisson sec	^L Salade verte aux croustons ^B		Carottes râpées	Radis beurre ^L
	Tortillas	Sauté de bœuf ^L	Colin pané citron	^L Echine de porc	Cuisse de poulet rôtie ^L
	Jardinière de légumes	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	Lentilles	Pâtes papillons
		Yaourt nature sucré	Vache qui rit	Cotentin	Yaourt aux fruits
	Flan nappé caramel		Salade de fruits frais ^M		

3

Semaine 16 : du 15 au 19 Avril 2019

^L Local
La salade viens de Terra ferma Castillon savès et la volaille viens de Fermiers du Gers

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de cœur de palmier	Paté de campagne ^L	Salade verte		
	Sauté de dinde	Quiche lorraine	Rougail de saucisse ^L	Escalope de poulet ^L	Filet de colin sauce estragon
	Pommes de terre sautées	Printanière de légumes	Riz créole	Petits pois cuisinés	Gratin de courgette
	Edam		Fromage blanc sucré	Crème anglaise	Saint Paulin
		Crème dessert à la vanille		Dessert de Pâques	Fruit de saison

4

Du nouveau dans nos assiette ! Prochainement nous allons travailler avec Terra ferma Légumes Bio

Salade lorette : betterave rouge, mâche / Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec

Vous repérer grâce aux pictogrammes

^M maison ^B bio ^A Alternatif ^L Local [✓] Certifié/label



NOM DU RESTAURANT

Semaine 17 : du 22 au 26 Avril 2019



LUNDI DE Pâques		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Crêpe au fromage	^L Salade verte aux croûtons ^B	Haricots verts vinaigrette
		^L Sauté de porc		Poulet rôti ^L	Raviolis au bœuf sauce basilic	Jambon braisé sauce barbecue
		Riz pilaf		Haricots beurre	***	Purée de pomme de terre
		Rondelé nature			Fromage blanc aux fruits	
		Fruit de saison		Purée de fruits maison ^M		Flan nappé caramel

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

En gras les plats contenant du porc

Semaine 18 : du 29 Avril au 3 Mai 2019

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Pâtes au basilic		Concombre vinaigrette	^L Salade verte
		Chili con carne (Plat complet)	^L Escalope de poulet		Jambon blanc	Colin pané citron
		***	Ratatouille		Coquillettes	Carottes persillées
		Croq'lait			Fromage blanc sucré	
		Salade de fruits	Liégeois vanille			Semoule au lait

^L Local

La salade viens de chez Mr Tonus à Seysses savès et la volaille viens de Fermiers du Gers

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

Vous repérer grâce aux pictogrammes

^M maison ^B bio ^A Alternatif ^L Local [✓] Certifié/label