

# NOM DU RESTAURANT



Semaine 18 : du 1er au 5 Mai 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Concombre vinaigrette	Tomate vinaigrette		Choux-fleurs vinaigrette
Plat principal	Fête du Travail	Hachis parmentier (Plat complet)	Cordon bleu	Echine de porc à la moutarde	Marmite de poisson basquaise
Accompagnement		***	Petits pois cuisinés	Lentilles	Pâtes
Produit laitier		Edam		Yaourt aromatisé	
Dessert			Semoule au lait coulis de framboises	Pomme	Flan nappé caramel



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

P.A. n°5

Semaine 19 : du 8 au 12 Mai 2017

Jack et le haricot magique



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Carottes râpées			
Plat principal	Armistice 1945	Rôti de dinde	Boulettes d'agneau au curry	Le p'tit plat de l'Ogre	Filet de colin beurre citron
Accompagnement		Purée d'épinards	Boullgour		***
Produit laitier			St Morêt	Crème anglaise	Fromage blanc nature sucré
Dessert		Crème dessert caramel	Poire	Jack's Brownie	Banane

Local

Sauté de porc vient de notre fournisseur Bousquet

Composition des plats :

Crème du haricot magique : crèmeux de haricot blanc / Plat de l'Ogre : rôti de porc sauce tomate poivron, haricots beurre et plat / Jack's Brownie : Brownie

P.A. n°1

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label



**CROQ'CONTES**

Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

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 20 : du 15 au 19 Mai 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade de cœur de palmier, tomate	Salade verte fromagère	Céleri râpé vinaigrette	
Plat principal	Sauté de porc à l'estragon <b>L</b>	Chili con carne (Plat complet)	Escalope de poulet	Colin pané citron	Omelette
Accompagnement	Julienne de légumes	***	Purée de pomme de terre	Carottes braisées	Pommes de terre rissolées
Produit laitier	Yaourt aux fruits	Bûchette mi-chèvre	Coulommiers		Fromage blanc nature
Dessert	Compote			Clafoutis aux griottes <b>M</b>	Kiwi

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

P.A. n°2

Semaine 21 : du 22 au 26 Mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Gaspacho		Radis à la croque		
Plat principal	Emincé de dinde	Filet de colin sauce vanille	Rôti de bœuf	Ascension	
Accompagnement	Carottes braisées	Riz créole	Coudes		
Produit laitier		Mimolette	Yaourt aromatisé		
Dessert	Flan caramel	Pomme			

**L** Local  
Rôti de bœuf vient de notre fournisseur Languedoc lozère viande

Composition des plats :  
Salade lorette : betteraves et mache

P.A. n°3

Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **M** Certifié/label



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

# NOM DU RESTAURANT



Semaine 22 : du 29 Mai au 2 Juin 2017

Les 3 petits cochons et la maison en paille - Semaine Développement



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Concombre au fromage blanc	Tomate vinaigrette		Salade de pâtes au basilic
Plat principal	<b>L</b> Poulet basquaise	Steak haché	Nugget's de volaille	<b>A</b> Pizza légumes	Hoki pané citron
Accompagnement	Haricots plats	Purée de pommes de terre	Petits pois au jus	Salade verte	Jardinière de légumes
Produit laitier	Yaourt aux fruits	Edam		Fromage blanc sucré	Saint Paulin
Dessert	Fruit de saison		Semoule au lait	Fraises	

P.A. n°4

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

Semaine 23 : du 5 au 9 Juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Carottes râpées		Tomate vinaigrette	
Plat principal	<b>Pentecôte</b>	Rôti de dinde sauce estragon	Haché de veau	Chipolatas	Filet de colin sauce crustacés
Accompagnement		Haricots beurre à la provençale	Frites	Tortis	Poêlée de légumes
Produit laitier		Yaourt nature sucré	Rondelé nature		Gouda
Dessert			Fraises (sous réserve) ou fruit de saison <b>M</b>	Crème dessert caramel	Compote

P.A. n°5

**L** Local  
Poulet vient de notre fournisseur Fermiers du Gers

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

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

# NOM DU RESTAURANT



Semaine 24 : du 12 au 16 Juin 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Cake au surimi		Salade verte et maïs	Céleri rémoulade	
Plat principal	Sauté de porc au jus	Pates bolognaise (Plat complet)	Escalope de poulet	Colin meunière citron	Omelette basquaise
Accompagnement	Courgettes	***	Purée de pois cassés	Ratatouille	Pommes de terre sautées
Produit laitier	Fromage blanc nature	Bûchette mi-chèvre	Saint paulin		Yaourt aux fruits
Dessert		Glace		Clafoutis	Smoothies pomme ananas

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

P.A. n°1

Semaine 25 : du 19 au 23 Juin 2017

FETE DE LA MUSIQUE

**L** Local

Le rôti de bœuf vient de notre fournisseur Languedoc lozère viande et le rôti de porc vient de chez Bousquet

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Gaspacho		Melon	Concombre persillé	
Plat principal	Sauté de dinde façon osso bucco	Filet de colin sauce piperade	Mixed grill sauce barbecue	Rôti de bœuf froid <b>L</b>	Quiche lorraine
Accompagnement	Polenta	Carottes en dés braisées	Pommes au four	Salade de pâtes	Salade verte
Produit laitier		Mimolette	Yaourt aromatisé	Fraidou	Fromage blanc aux fruits
Dessert	Flan vanille	Fruit de saison			Melon

Composition des plats :  
Mixed grill duo de viande : pilet de poulet et saucisse

P.A. n°2

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

# NOM DU RESTAURANT



Semaine 26 : du 26 au 30 Juin 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Salade tomate olive emmental		Radis à la croque		Salade de pâtes au basilic
Plat principal	Cuisse de poulet rôti	Courgettes au bœuf (Plat complet)	Cordon bleu	Rôti de porc sauce tomate <b>L</b>	Gratin de fruits de mer
Accompagnement	Purée de pommes de terre	***	Petits pois cuisinés	Riz créole	Piperade
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Edam	Fromage frais sucré	Rondelé nature	Saint Paulin
Dessert		Barre bretonne		Abricot	

P.A. n°3



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

Semaine 27 : du 3 au 7 Juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée		Melon			Tomate à la croque
Plat principal	Sauté de bœuf aux oignons <b>L</b>	Rôti de dinde	Salade riz composé (Plat complet)	Steak haché	Jambon/saucisson
Accompagnement	Boullgour	Haricots verts		Frites	Chips
Produit laitier	Saint Morêt	Fromage blanc	Emmental	Yaourt aux fruits	Glace bâtonnet
Dessert	Poire		Fraises (sous réserve) ou fruit de saison	Abricot	

P.A. n°4



Le sauté de bœuf vient de notre fournisseur Languedoc lozère viande

**BONNE VACANCES !**

Composition des plats :

Salade de riz composé : riz, tomate, ananas, maïs, épaule de porc, poivrons

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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



**CROQ'CONTES**

Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)