

NOM DU RESTAURANT

Semaine 36 : du 4 au 8 Septembre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Concombre au fromage blanc	^L Salade verte aux croûtons	Salade coleslaw	
	Sauté de porc au romarin	Boulettes d'agneau sauce tomate	Cordon bleu	Cassolette de poisson	Omelette
	Poêlée de légumes	Semoule	Petits pois	Coquillettes	Pommes de terre rissolées
	Yaourt aux fruits	Vache qui rit	Fromage blanc aux fruits		Emmental
	Fruit de saison			Glace	Fruit de saison

P.A. n°3

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

^L Local
La salade vient de notre maraicher à **Seysses-savès Mr Tonus**

Cette année, les enfants bougeront, mangeront, voyageront à travers le Monde accompagnés de Miki

Semaine 37 : du 11 au 15 Septembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	MIKI A HAWAÏ LES BOUONS RESTAURANT 2017-2018 Manger, bouger, voyager!	VENDREDI
	Radis beurre	Melon			
	Filet de colin sauce citron	Cassoulet (Plat complet)	^L Rôti de bœuf froid	Colombo de poulet aubergine	Tarte chèvre basilic
	Gnocchi	***	Macédoine de légumes mayonnaise	Purée de carottes à la muscade	^L Ratatouille
	Mimolette	Rondelé nature	Gouda	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré
			Fruit de saison	Gateau à la banane	Fruit de saison

P.A. n°4

^L Local
Le rôti de bœuf vient de notre fournisseur **Languedoc lozère viande**

Composition des plats :
Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade Louise : salade, tomate, raisin / Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas, maïs / Salade Hawaïenne : salade, maïs, poivron, ananas



Vous repérer grâce aux pictogrammes ^M maison ^B bio ^A Alternatif ^L Local [✓] Certifié/label

NOM DU RESTAURANT

Semaine 38 : du 18 au 22 Septembre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade de lentilles	Salade verte fromagère		Tomate vinaigrette
	Escalope de porc sauce diable	L Poulet au cidre	L Daube de bœuf avignonnaise	Hoki pané citron	Rôti de porc au jus
	Haricots verts	Petits pois au jus	Riz créole	Purée de courgette	Pâtes
	Yaourt aux fruits	Edam		Fromage blanc sucré	
	Fruit de saison		Cake au citron M	Fruit de saison	Flan nappé caramel

P.A. n°1

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

Semaine 39 : du 25 au 29 Septembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Crêpe au fromage		Concombre au fromage blanc	Carottes râpées
	Tortis bolognaise	Omelette aux fines herbes	Haché de veau au jus	L Saucisse de Toulouse	Filet de colin sauce crème
	***	Jardinière de légumes	Gratin de courgettes	Lentilles	Semoule
	Saint Morêt		Vache qui rit		Gouda
	Fruit de saison	Œuf au lait	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	

P.A. n°2

L Local
La saucisse de vient de notre fournisseur **Bousquet**

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



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine 40 : du 2 au 6 Octobre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade de cœur de palmier, tomate	^L Salade verte et maïs	Salade coleslaw	
	Sauté de porc au jus	Steak haché	Escalope de dinde	Colin meunière citron	Tortilla de pommes de terre et oignons
	Mitonnée de légumes	Riz créole	Pâtes papillons	Epinards béchamel	Ratatouille
	Saint Paulin	Fondu président	Yaourt aux fruits		Fromage blanc nature
	Fruit de saison			Clafoutis ^M	Fruit de saison

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

^L Local
 La salade vient de notre maraicher à Seysses-savès Mr Tonus

Semaine 41 : du 9 au 13 Octobre 2017

SEMAINE DU GOUT LES POMMES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Céleri aux pommes rémoulade au curry			
	Sauté de volaille aux pommes et cidre	Filet de colin sauce normande	^L Rôti de bœuf	Haché de veau sauce échalotes	Pizza 3 fromages
	Carottes et navets persillées	Semoule	Chou fleur béchamel	Purée de pommes de terre	Duo haricots verts et beurre
	Gouda		Fromage blanc sucré	Fondu président	Coulommiers
	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Assortiment de pommes	Purée pomme crème de marron	Pancake aux pommes

^L Local
 Le rôti de bœuf vient de notre fournisseur Languedoc lozère viande

Composition des plats :
 Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade Louisette : salade, tomate, raisin / Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas, maïs



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 42 : du 16 au 20 Octobre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées		Chou chinois		Salade de pommes de terre échalotes
	Poulet rôti	Hachis parmentier	Escalope de dinde	L Rôti de porc chasseur	Hoki pané citron
	Haricots plats	***	Petits pois cuisinés	Riz créole	Chou fleur et brocolis
	Yaourt nature sucré	Edam		Fromage blanc sucré	
		Fruit de saison	Semoule au lait M	Fruit de saison	Liégeois chocolat

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité

Semaine 43 : du 23 au 27 Octobre 2017

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		L Salade verte fromagère		Pomelos	Salade coleslaw
	Sauté de bœuf aux oignons L	Escalope de porc	Boulettes d'agneau à l'orientale	Tortis bolognaise	Filet de colin sauce aurore
	Carottes	Frites	Haricots verts	***	Semoule
	Saint Morêt		Gouda		Yaourt nature sucré
	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau de Savoie M	Crème dessert caramel	

L Local
Le bœuf vient de notre fournisseur Languedoc lozère viande

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