

NOM DU RESTAURANT

Semaine 45 : du 5 au 9 Novembre 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Betteraves vinaigrette			Saucisson à l'ail
	Sauté de bœuf	Couscous aux boulette d'agneau	Poulet rôti	Colin meunière citron	Omelette
	Duo d'haricots	***	Purée de céleri	Printanière de légumes	Ratatouille
	Saint Paulin		Fondu président	Yaourt nature sucré	
	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Muffins 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

1

Semaine 46 : du 12 au 16 Novembre 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Carottes râpées	Salade pomme de terre	Cervelas	
	Poisson pané citron	Haché de veau sauce tomate	Quiche lorraine	Escalope de poulet à la crème	Rôti de porc à l'ancienne
	Pommes vapeur	Riz pilaf	Salade verte	Haricots verts	Coudes
	Fromage blanc sucré				Tomme noire
	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Tarte aux pommes	Salade de fruits

Composition des plats :

2

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade verte fromagère			Salade Marco Polo
	Tortilla	Sauté de volaille	Paupiette de veau sauce curry	<i>Emincé de dinde aux aïrelles</i>	Colin pané citron
	Mitonnée de légumes	Riz pilaf	Carottes persillées		<i>Purée de potiron</i>
	Edam		Yaourt nature sucré	<i>Fromage frais ail et fines herbes</i>	
	Fruit de saison	Liégeois vanille	Eclair chocolat		<i>Appel pie</i>

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité
En gras les plats contenant du porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Potage de légumes		Salami
	Boulette de bœuf sauce	Blanc de poulet crème origan	Nugget's de poisson	Rougail saucisse	Haché de veau sauce échalote
	Semoule	Purée de pois cassé	Haricots beurre et pomme de terre	Riz créole	Chou fleur persillé
	Emmental	Mimolette		Fromage frais sucré	Fromage blanc sucré
	Fruit de saison	Compote	Mousse au chocolat	Clafoutis raisins miel	







Composition des plats :
Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Carottes râpées		Céleri rémoulade	Salade indienne
	Filet de poisson sauce bonne femme P.de pomme de terre	Saucisse de Toulouse Haricots lingots	Poulet rôti Salsifis	Goulash de bœuf Gratin de courgettes	Pizza royale Mitonnée de légumes
	Gouda	Yaourt aromatisé	Rondelé nature		
	Purée de fruits maison M		Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Gâteau basque







Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité
En gras les plats contenant du porc

Semaine 50 : du 10 au 14 Décembre 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Betteraves vinaigrette		Pâté forestier	Macédoine de légumes mayonnaise
	Sauté de porc aux olives Chou fleur béchamel	Filet de lieu sauce aux crevettes Riz créole	Cordon bleu Petit pois carottes	Escalope de poulet Epinards à la crème	Pâtes bolognaise ***
	Croq lait	Yaourt aromatisé	Mimolette		
	Purée de fruits maison M		Crème dessert chocolat	Moelleux coco banane M	Fruit de saison

Composition des plats :

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 51 : du 17 au 21 Décembre 2018

Menu de Noël

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé	Salade fromagère et croûtons	Betteraves maïs vinaigrette	0 0 Bûche de Noël Clémentine 	Carottes râpées vinaigrette
	Omelette lardons	Gratin de raviolis au bœuf	Jambon braisé		Paëlla de poulet
	Ratatouille	***	Purée potiron		***
			Edam		Yaourt aux fruits
	Flan nappé caramel	Fruit de saison			



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française





Fruits indiqués selon disponibilité

En gras les plats contenant du porc

3

0

 Local

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	0		0		0
	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0
		0		0	0
	0	0	0	0	

Composition des plats :

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

4

Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/label

