

NOM DU RESTAURANT

Semaine 35 : du 26 au 30 Août 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade de pâtes revisitée		Salade verte fromagère	Tomate vinaigrette
	Pilon de poulet	Colin pané citron	Cake au chorizo*	Sauté de bœuf au jus	Jambon blanc
	Courgettes	Haricots verts	Salade Arlequin	Coquillettes	Purée de pommes de terre
	Yaourt nature sucré		Fromage blanc sucré		Emmental
	Fruit de saison	Liégeois vanille	Duo de Pastèque et Melon	Fruit de saison	

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité
Légendes les plats contenant du porc



Semaine 36 : du 2 au 6 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées		Macédoine mayonnaise	Melon	
	Colombo de volaille	Haché de veau sauce échalotes	Nuggets de poisson	Sauté de porc sauce estragon	Quiche au fromage
	Tagliatelle	Gratin de courgettes	Petits pois	Riz créole	Salade verte
	Emmental	Yaourt aromatisé			Brie
		Fruit de saison	Clafoutis	Crème dessert chocolat	Fruit de saison

Composition des plats :

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

Vous repérez grâce aux pictogrammes



NOM DU RESTAURANT

Semaine 37 : du 9 au 13 Septembre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pâté forestier	Tomate au basilic		
	Saucisse de Toulouse ^L	Sauté de bœuf sauce provençale ^L	Tajine de légumes aux abricots sec	Colin pâné + citron
Haricots verts	Ratatouille	Purée de pommes de terre	Semoule	Gratin de courgettes
Gouda	Yaourt nature sucré		Mimolette	Emmental
	Purée de fruits maison ^M	Fromage blanc aux fruits	Muffin	Fruit de saison

toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité
En gras les plats contenant du porc



Semaine 38 : du 16 au 20 Septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpée	Salade verte	Melon	Rillettes
	Poulet rôti	Colombo de porc ^M	Couscous aux boulettes d'agneau	Colin meunière citron
Petits pois	Pommes de terre rissolées	Riz créole	***	Printanière
Yaourt aromatisé	Saint Morêt			Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Œuf au lait		Fruit de saison

Composition des plats :

Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry / Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic

Vous repérez grâce aux pictogrammes



Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr