

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade d'endives	<sup>M</sup> Betteraves vinaigrette	Carottes fraîches râpées	Pâté de campagne	<sup>M</sup> Potage de chou-fleur frais au curry
	<sup>M</sup> Omelette au fromage	<sup>M</sup> Bœuf bourguignon	<sup>M</sup> Escalope de poulet sauce crème	Filet de poisson sauce dieppoise	<sup>M</sup> P. de terre à la savoyarde
	Mitonnée de légumes	Semoule	Haricots verts	<sup>M</sup> Purée de brocolis frais	***
	Yaourt nature sucré	Edam	***	Fondu président	Fromage frais
	Barre bretonne	Pomme	<b>Riz au lait au caramel</b> <sup>M</sup>	Orange	<sup>M</sup> au coulis de fruits
GOÛTER	Compote/Biscuit		Pain / Confiture		Pain/Chocolat

Composition des plats :  
Salade mêlée : salade, maïs, croûton

P.A. n°3

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<sup>M</sup> Macédoine de légumes mayonnaise	Bouillon vermicelle	Taboulé	<sup>M</sup> <i>Cake aux petits-pois</i>	Salade mêlée
	Rôti de bœuf	Palette sauce barbecue	Colin pané citron	<i>Emincé de dinde aux aïelles</i>	<sup>M</sup> Filet de lieu sauce curry
	<sup>M</sup> Coquillettes	<sup>M</sup> Gratin de chou-fleur frais	Epinards béchamel	<sup>M</sup> <i>Purée de potiron frais</i>	Boulgour
	Yaourt aromatisé	Rondelé	Brie	<i>Fromage frais ail et fines herbes</i>	Bûchette mi-chèvre
	Biscuit	Kiwi	Banane	<sup>M</sup> <i>Apple pie</i>	Purée de fruits
GOÛTER	Pain/Pâte de fruits		Gaufre/Sirop à l'eau		Compote/Biscuit

P.A. n°4

Thanksgiving



<sup>L</sup> Local

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Fruit indiqué selon disponibilité.



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














Tous nos plats sont élaborés par le Chef.



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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Pâtes tricolore	Salade d'endives	 Potage de légumes frais	 Chou rouge frais vinaigrette	 Potage de potiron frais
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille	Saucisse de Toulouse	 Couscous aux boulettes d'agneau	 Goulash de bœuf	 Marmite de poisson
	Haricots verts persillés	 Lentilles	***	Carottes frais en dés	Riz créole
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fraidou	Fromage	Camembert	Emmental
 DESSERT	Biscuit	Crème vanille	Kiwi	Tarte aux pommes	Clémentines
GOÛTER	Pain/Fruit		Lait froid chocolat /Viennoiserie		Pain/Confiture















Composition des plats :

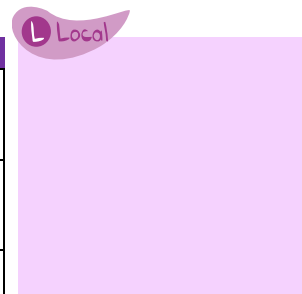
Salade vendéenne : chou blanc, raisins secs / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron




P.A. n°5

Semaine n°49 : du 3 au 7 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	 Carottes fraîche râpées vinaigrette	Crêpe au fromage	 Salade vendéenne	 Salade antillaise	Œufs durs mayonnaise
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Gratin de pâtes à la parisienne	 Pot au feu	Nugget's de volaille	Filet de colin sauce Nantua	Tajine de légumes frais aux abricots secs  
	***	 Légumes frais	Julienne de légumes	 P. de terre et épinards béchamel	Semoule aux pois chiche
 PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Cotentin	Bûchette mi-chèvre	Fromage	Edam
 DESSERT	Mousse au chocolat	Clémentines	Clafoutis aux poires 	Banane	Pomme
GOÛTER	Compote/Biscuit		Pain/Chocolat		Beignet au chocolat/Sirop



Toutes nos viandes sont d'origine française. 

Fruit indiqué selon disponibilité.

P.A. n°1



Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/label







Tous nos plats sont élaborés par le Chef.



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





TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

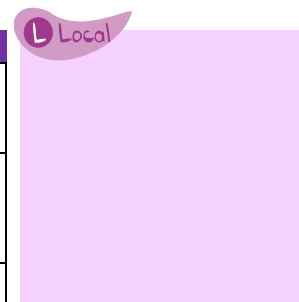
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	M Potage de légumes frais	M Carottes fraîches râpées à l'orange	M Salade de lentilles	M P. de terre échalote	Salade verte
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Beignets de poisson sauce tartare	Wings de poulet	Tarte au fromage	M Rôti de porc	Boulettes de bœuf sauce tomate
	Riz pilaf	Petits-pois cuisinés	Haricots beurre	M Gratin de chou-fleur frais	Coquillettes
 PRODUIT LAITIER	Mimolette	Crème anglaise	Pavé 1/2 sel	Brie	Saint Morêt
 DESSERT	Kiwi	<b>Marbré</b> M	Clémentines	Poire	Compote pomme ananas
GOÛTER	Jus de fruit /Viennoiserie		Pain/Miel		Fruit/Biscuit


Composition des plats :



P.A. n°2

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	M Taboulé	M Potage de carottes frais	Betteraves maïs vinaigrette	Mousse de canard et son toast	M Chou blanc sauce fromage blanc curry
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	M Omelette au fromage	Gratin de raviolis au bœuf	Jambon braisé	Sauté de dinde pomme cannelle	M Paëlla de poisson
	Haricots verts persillés	***	M Epinards à la crème	<i>Pommes paillassons</i>	***
 PRODUIT LAITIER	Fondu président	Fromage	***	Brie	Camembert
 DESSERT	Pomme	Kiwi	<b>Semoule au lait vanillé</b> M	Bûchette glacée vanille	Entremets vanille
GOÛTER	Pain/Pâte de fruits		Compote/Biscuit		Lait/chocolatine



Toutes nos viandes sont d'origine française. 

Fruit indiqué selon disponibilité.

P.A. n°3



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local  Certifié/Label



Tous nos plats sont élaborés par le Chef.

