












	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de blé fantaisie	Tomates vinaigrette	Taboulé	Concombres ciboulette	Betteraves vinaigrette
	Emincé de dinde au jus	Gratin de pâtes à la parisienne	Boulettes d'agneau au curry	Sauté de bœuf provençal	Marmite de poisson
	Haricots verts persillés	***	Carottes persillées	Julienne de légumes	Riz au curcuma
	Yaourt nature sucré	Fraidou	Fromage frais sucré	Brie	Saint-Paulin
	Pêche	Glace	Banane	Far breton 	Pastèque

P.A. n°4

Semaine 29 : du 16 au 20 juillet 2018

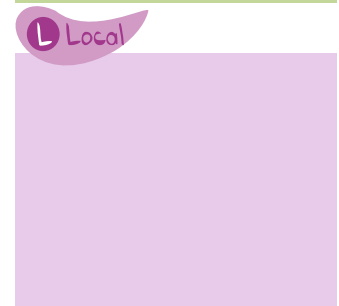
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées vinaigrette	Salade antillaise	Melon	Salade arlequin	Rillettes de sardines
	Sauté de porc au miel	Rôti de bœuf	Escalope de dinde au basilic	Colin pané au citron	Spaghettis bolognaise
	P. de terre röstis	Petits pois cuisinés	Pêlé mêle provençal	Epinards et pdt béchamel	***
	Coulommiers	Cotentin		Yaourt aromatisé	Carré fromager
	Milk shake aux fruits rouges 	Nectarine	Gâteau de semoule au caramel 	Abricots	Compote de pommes

P.A. n°5

 Certifié/Label

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

Fruits indiqués selon disponibilité



Composition des plats :

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs. Gratin de pâtes à la parisienne : penne, dés de jambon, emmental râpé, sauce béchamel. Marmite de poisson : filet de colin, poireaux, crème, moules. Salade antillaise : riz, tomate, poivron. Salade arlequin : pdt, maïs, oeufs, échalote



Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/Label



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Melon	Concombres sauce yaourt	Salade Marco Polo	Salade western	Tomates vinaigrette
	Paëlla de poisson & fruits de mer ***	Nugget's de volaille Ratatouille	Croque Monsieur Salade verte	Rôti de porc en sauce Carottes au cumin	Hachis parmentier ***
	Mimolette	Fromage blanc sucré	Pavé 1/2 sel	Camembert	Tomme blanche
	Pêche	Madeleine	Pastèque	Nectarine	Glace

P.A. n°1

Certifié/Label

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

Fruits indiqués selon disponibilité



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Pastèque	Betteraves vinaigrette	Tomates maïs vinaigrette	Pâté de campagne	Carottes râpées vinaigrette
	Omelette piperade	Sauté de bœuf au paprika	Poulet rôti	Filet de colin sauce curry	Rougail de saucisses
	Yaourt nature sucré	Rondelé	***	Saint-Paulin	Fondu Président
	Barre Bretonne	Abricots	Riz au lait vanillé	Pêche	Liégeois au chocolat

P.A. n°2



Composition des plats :

Salade Marco Polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise. Salade western : salade, haricot rouge, maïs



Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/Label



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates vinaigrette	Toast au chèvre	Salade Esaü	Taboulé	Melon
	Emincé de volaille aux champignons	Boulettes de bœuf à l'aigre doux	Colin pâné au citron	Jambon braisé sauce barbecue	Filet de colin sauce nantua
	Pâtes Tortis	Carottes persillés	Purée de haricots verts	Choux-fleurs gratinés	Semoule
	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Fromage fouetté au sel de Guérande	Fraidou
	Glace	Prunes	Banane	Nectarine	Compote pomme abricot

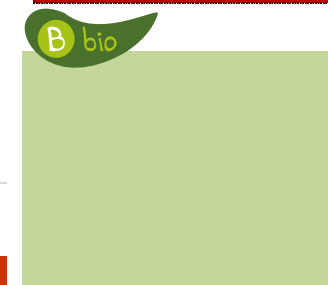
P.A. n°3

Certifié/label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

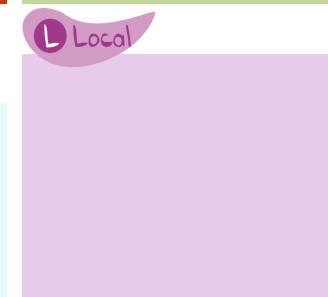
Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 33 : du 13 au 17 août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de blé fantaisie	Pastèque		Betteraves vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise
	Escalope de poulet sauce fromagère	Longe de porc au jus		Couscous aux boulettes d'agneau	Filet de colin sauce curry
	Haricots beurre	Pâtes papillons	Assomption	***	Riz pilaf
	Yaourt nature sucré	Fondu président		Petit suisse aux fruits	Brie
	Pêche	Crème vanille		Pomme	Prunes

P.A. n°4



Composition des plats :

Salade Esaü : lentilles, tomates, œufs durs, échalotes. Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs.



Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label

CLSH - MOREAC

Semaine 34 : du 20 au 24 août 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates ciboulette	Salade pastourelle	Salade fromagère	Taboulé	Œufs durs mayonnaise
	Chipolatas sauce charcutière	Parmentier de bœuf aux courgettes	Escalope de dinde au miel	Filet de colin sauce normande	Chili sin carne
	Semoule aux 2 poivrons	***	Petits-pois	Haricots verts	***
	Camembert	Mimolette	***	Yaourt aromatisé	Cotentin
	Glace	Raisins	Riz au lait	Nectarine	Pastèque

Certifié/label

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



Fruits indiqués selon disponibilité

Composition des plats :

Salade pastourelle : pâtes, tomate, olives noires. Salade fromagère : salade, emmental.

P.A. n°5



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