

NOM DU RESTAURANT



	Destination Normandie				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pâté de campagne	Melon			
	Tortilla	Tortis bolognaise	Colin pané citron	Escalope de poulet Vallée d'Auge	Veau aux olives
	Poêlée de légumes	***	Purée de courgettes	Carottes braisées	Haricots verts
		Yaourt nature sucré	Vache qui rit	Pont L'Evêque	Yaourt aux fruits
	Flan nappé caramel		Fruit de saison	Tarte Normande	Fruit de saison



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

En gras les plats contenant du porc

Semaine 40 : du 30 Septembre au 6 Octobre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salami		Tomate et concombre vinaigrette	
	Rôti de porc au jus	Nuggets de volaille	Pizza au fromage	Paëlla (Plat complet)	Filet de colin sauce tomate
	Epinards béchamel	Petits pois	Ratatouille	***	Gnocchi
	Saint Paulin		Fromage blanc sucré	Mimolette	Edam
	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison		Fruit de saison



Composition des plats :

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

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label

Semaine n°41 : du 7 au 11 Octobre 2019
SEMAINE DU GOUT ET DES COULEURS



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Chou-fleur au maïs		Salade de tortis tricolores
	Parmentier de canard au potiron	Boulettes de bœuf sauce tomate	Curry de légumes et son riz A	Colin sauce crème de petits pois	Sauté de porc à l'estragon
	***	Frites ou P. rissolées	***	Haricots verts et p.de terre	Pêlé mêlé provençal
	Mimolette	Camembert	Yaourt nature sucré	Rondelé ail et fines herbes	Vache qui rit
	Orange	Pomme (pomme rouge)		Tarte à la pistache	

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité
 En gras les plats contenant du porc

Semaine n°42 : du 14 au 18 Octobre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Feuilleté au fromage	Salade coleslaw		Salade verte aux croûtons
	Nuggets de blé A Carottes	Escalope de poulet Ratatouille	Bœuf mode Pâtes papillons	Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre	Gratin de poisson Blé
	Croq'lait		Coulommiers	Fromage blanc sucré	Mimolette
	Fruit de saison	Crème dessert chocolat		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 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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Carottes râpées		Céleri rémoulade	Concombre au fromage blanc
	Pilon de poulet	Couscous de légumes	Cake au chorizo	Sauté de bœuf au jus	Rôti de porc au jus
	Yaourt nature sucré		Fromage blanc sucré	Camembert	Emmental
	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison		
	Petits pois	*** A	Haricots beurre	Pommes vapeur	Lentilles

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

En gras les plats contenant du porc

Semaine 44 : du 28 Octobre au 3 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Salade de lentilles	Betteraves à l'orange	
	Blanquette de volaille	Filet de poisson sauce crustacés	Sauté de porc sauce forestière	Parmentier de bœuf au potiron	
	Emmental	Yaourt aromatisé	Camembert		
	Fruit de saison	Fruit de saison		Clafoutis	
	Riz créole	Coquillettes	Petits pois	***	



C'est Halloween!

Toussaint

L Local

Composition des plats :

Salade piémontaise : pomme de terre, tomate, épaule de porc, œuf dur, cornichon, persil






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 45 : du 4 au 10 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade fantaisie	Pâté forestier	Salade de betteraves et mâche		
	Omelette aux champignons	Rôti de dinde	Sauté de bœuf aux oignons	Cassoulet (Plat complet)	Filet de poisson pané citron
	Pommes rissolées	Carottes à la crème	Semoule	***	Gratin chou fleur brocolis
	Gouda	Yaourt nature sucré	Rondelé nature	Mimolette	Emmental
			Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison






 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

En gras les plats contenant du porc

Semaine 46 : du 11 au 17 Novembre 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade coleslaw	Chou fleur vinaigrette	Betteraves vinaigrette	
	Croq végétarien fromage épinard A	Poulet rôti	Colombo de porc	Steak haché sauce échalotes	Gratin de poisson
	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Riz créole	Pâtes papillons	Printanière de légumes
	Yaourt aromatisé	Camembert			Fromage blanc sucré
	Fruit de saison		Crème dessert chocolat	Œuf au lait	Fruit de saison

Composition des plats :
Salade camarguaise : riz, tomate, poivron vert, œuf dur, olive noire, cornichon





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


NOM DU RESTAURANT

Semaine n°47 : du 18 au 24 Novembre 2019

Destination Haut de France

Ansamble
UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Carottes râpées			Taboulé
	Boulettes d'agneau sauce tandoori	Tortis lentilles tomate	Colin meunière citron	Rôti de porc sauce au maroilles	Veau marengo
	Semoule	*** A	Haricots plats	Pommes frites	Poêlée de légumes
	Yaourt nature sucré		Fromage blanc sucré	Mimolette	Emmental
	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Tarte au sucre	

 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française





Fruits indiqués selon disponibilité

En gras les plats contenant du porc



Semaine 48 : du 25 Novembre au 1er Décembre 2019

L Local

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Salade verte	
	Lasagne bolognaise	Paupiette de saumon sauce crevettes	Sauté de bœuf	Risotto de volaille (Plat complet)	Pizza au fromage
	***	Petits pois	Carottes	***	Chou fleur et brocolis béchamel
	Saint Paulin	Rondelé nature	Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt nature sucré
	Fruit de saison	Gaufre	Fruit de saison		Fruit de saison

Composition des plats :

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

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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