



Semaine 01 : du 2 au 6 Janvier 2017



On fête l'épiphanie !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée				Salade de lentilles	
Plat principal		Paëlla de poisson	Filet de hoki sauce citron	Sauté de dinde façon osso bucco	Couscous aux boulette d'agneau
Accompagnement		***	Poêlée de légumes	Carottes	***
Produit laitier		Edam	Yaourt nature sucré	Bûchette mi-chèvre	Fromage blanc
Dessert		Orange	Banane	Galette des rois	Clémentines

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité

P.A. n°3

Semaine 02 : du 9 au 13 Janvier 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Potage de légumes			Carottes râpées à l'orange
Plat principal	Filet de colin sauce vanille	Sauté de porc aux pruneaux L	Escalope de dinde	Haché de veau	Paleron sauce béarnaise
Accompagnement	Coquillettes	Pommes vapeur	Petits-pois cuisinés	Gratin de chou-fleur	Purée de pommes de terre
Produit laitier	Yaourt nature	Brie	Rondelé	Crème anglaise	Saint Morêt
Dessert	Kiwi		Purée pomme pain d'épice M	Gâteau au chocolat M	

L Local

Sauté de porc vient de notre fournisseur bousquet

M maison

Composition des plats :
Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

P.A. n°4



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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



CROQ'CONTES
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

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



Semaine 03 : du 16 au 20 Janvier 2017

Alice au pays des merveilles



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre échalotes		
Plat principal	Omelette	Sauté de bœuf au jus L	Pizza aux fromages	Champignons d'Alice	Colin pané citron
Accompagnement	Printanière de légumes	Riz créole	Salade verte	***	Haricots verts
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Fondu président	Emmental	Camembert	Yaourt aromatisé
Dessert	Clémentines			Gâteau du chapelier fou M	Poire

P.A. n°5

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité

Semaine 04 : du 23 au 27 Janvier 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade verte			Feuilleté au fromage
Plat principal	Escalope de porc et son jus au herbes	Steak haché	Poulet rôti L	Potée auvergnate	Filet de poisson concarnoise
Accompagnement	Julienne de légumes	Purée de pois cassés	Flageolet	***	Epinards béchamel
Produit laitier	Fromage blanc au coulis		Yaourt aromatisé	Rondelé	Gouda
Dessert	Madeleine	Flan nappé caramel	Pomme	Orange	

P.A. n°1

L Local

Sauté de boeuf vient de notre fournisseur Lozere viande

M maison

Composition des plats :

Mare de larmes : bouillon brunoise de légumes / Champignon d'Alice : gratin de pâtes et champignons au poulet / Gâteau du Chapelier : Baba au coulis de fruits rouges et crème chantilly / Blé fantaisie : blé, tomate, maïs



CROQ'CONTES
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

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 05 : du 30 Janvier au 3 Février 2017





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

P.A. n°2

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade verte			
Plat principal	Escalope de dinde à la crème	Cassoulet L	Boulettes d'agneau à la marocaine	Faim de loup	Blanquette de poisson
Accompagnement	Purée de potiron	***	Carottes	***	Riz au curcuma
Produit laitier	Yaourt nature sucré		Fromage frais sucré	Pot de lait	Emmental
Dessert	Kiwi	Crème dessert vanille	Clémentines	Crêpe de la Chandeleur	Poire

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité

BONNES VACANCES !

Semaine 06 : du 6 au 10 Février 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

P.A. n°3

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre échalotes	Potage de potiron	Salade de pâtes tricolore		Salade de chou chinois
Plat principal	Jambon braisé sauce chasseur	Poitrine de veau farcie	Sauté de dinde au paprika	Poisson meunière citron	Pâtes bolognaise
Accompagnement	Haricots beurre	Riz pilaf	Choux-fleurs persillés	Purée de céleri	***
Produit laitier		Tartare ail et fines herbes	Saint Morêt	Yaourt aromatisé	Saint Paulin
Dessert	Liégeois vanille			Banane	



Le porc viande de notre fournisseur de bousquet



Composition des plats :

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron / Salade arlequin : p. de terre, poivron, mais / Panier du chaperon rouge : carottes bâtonnets sauce fromage blanc / Faim de Loup : Steak haché P. rissolées / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec



Vous repérer grâce aux pictogrammes



CROQ'CONTES

Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

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

NOM DU RESTAURANT



Semaine 07 : du 13 au 17 Février 2017





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

UNE RESTAURATION SAINTE & ÉQUILIBRÉE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Entrée

Chou rouge aux pommes

Salade d'endives

Plat principal

Colin sauce crevettes

Saucisse de Toulouse **L**

Rôti de dinde sauce forestière

Paupiette de veau au jus

Paleron braisé

Accompagnement

Riz pilaf

Lentilles

Petits pois au jus

Carottes et navets braisés

Purée de pommes de terre

Produit laitier

Tomme grise

Camembert

Fraidou

Yaourt nature sucré

Vache qui rit

Dessert

Pomme

Orange

Clafoutis aux pommes **M**

Kiwi

P.A. n°4

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité

Semaine 08 : du 20 au 24 Février 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Salade coleslaw

Pomelos

Plat principal

Omelette

Rôti de porc au jus

Paëlla de poulet

Gratin de courgette

Marmite de poisson

Accompagnement

Mitonnée de légumes

Poêlée campagnarde

au bœuf

Semoule safranée

Produit laitier

Edam

Yaourt nature sucré

Fromage blanc aux fruits

Vache qui rit

Coulommiers

Dessert

Barre bretonne

Kiwi

Banane

P.A. n°5

L Local

La saucisse vient de notre fournisseur bousquet

M maison

Composition des plats :

Salade Marco polo : pâte, poivron, surimi / Salade coleslaw : carotte et chou blanc émincés mayonnaise



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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



CROQ'CONTES

Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

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