





ECOLE LIVREES

Semaine 02 : du 8 au 12 Janvier 2018

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|-----------------------|--------------------------|----------|----------------------------------|-------------------------|
|  | Salade verte | Feuilleté au fromage | | Pâté de campagne | Chou rouge aux pommes |
|  | Saucisse de francfort | Emincé de dinde au curry | | Filet de colin sauce maltaise | Rôti de porc au jus |
| | Lentilles cuisinées | Haricots verts persillés | | Mitonnée de legumes | Petits-pois cuisinés |
|  | Camembert | Yaourt Nature sucré | | Yaourt aromatisé | Rondelé |
|  | crème chocolat | Clémentines | | Kiwi | Galette des rois |



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

Fruits indiqués selon disponibilité

ECOLE LIVREES

Semaine 03 : du 15 au 19 Janvier 2018

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|----------|---|--|
| | Carottes râpées vinaigrette à l'orange | Salade pastourelle | | Salade arlequin | Blé fantaisie |
| | Colin pané citron P. de terre et épinards béchamel | Escalope de poulet au jus Purée de potiron | | Paupiette de veau sauce chasseur Haricots beurre | Sauté de bœuf aux oignons Carottes persillées |
| | Bûchette mi-chèvre | Yaourt aromatisé | | Fromage blanc sucré | Coulommiers |
| | Clementines | Poire | | Banane | Kiwi |

Local

Préciser la provenance

Composition des plats :
 Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron / Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade nicarde : pomme de terre, tomate, haricot vert / Salade exotique : riz, tomate, ananas, maïs / Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec

P.A. T.T.Z








Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/Label

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

ECOLE LIVREES

Semaine 04 : du 22 au 26 Janvier 2018

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|------------------------------|-------------------|----------|---------------------------|-------------------------|
|  | Potage Dubarry | Carottes râpées | | Salade mêlée | Toast au chèvre |
|  | Blanquette de poisson | Jambon braisé | | Sauté de dinde au paprika | Poisson meunière citron |
|  | Riz au curcuma | Lentilles | | Purée de céleri | haricot vert persillés |
|  | Edam | Brie | | Fraidou | Fromage frais sucré |
|  | Moelleux poire pistache M | Liégeois chocolat | | Compote tous fruits | Banane |



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

ECOLE LIVREES

Semaine 05 : du 29 Janvier au 2 Février 2018

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | |
|---|--|--|----------|---|--|---|
|  | Salade vendéenne | Potage de légumes | | Salade western vinaigrette au ketchup | Salade Marco polo |  |
|  | Pâtes bolognaise *** | Filet de colin à la crème Riz pilaf | | Pizza  Salade verte | Sauté de porc au caramel Carottes et navets | |
|  | Emmental | Tomme grise | | Pavé 1/2 sel | Yaourt nature sucré | |
|  | Compote pommes petit  beurre | Kiwi | | Clémentines | Crêpe de la Chandeleur | |
| | | | | | | |

Composition des plats :
 Salade western : haricot rouge, maïs /
 Salade vendéenne : chou blanc, raisin
 sec / Salade Marco polo : pâte,
 surimi, poivron, mayonnaise / Salade
 coleslaw : chou blanc, carotte râpés
 mayonnaise / Salade mêlée : salade,
 maïs, croûton / Salade nantaise :
 tomate, pomme de terre, haricot
 vert, concombre

P.A. n°4



Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/label

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

ECOLE LIVREES

Semaine 06 : du 5 au 9 février 2018



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--------------------------|---------------------|----------|-----------------------------------|--|
| | Salade coleslaw | Salade du chef | | Œuf dur Mayonnaise | Bouillon de légumes vermicelle à la citronnelle |
| | Steak haché sauce tomate | Omelette | | Escalope de poulet sauce crème | Emincé de bœuf ananas citron vert ✓ |
| | Petits-pois fermière | Mitonnée de légumes | | Haricots verts | Carottes à la coriandre |
| | Vache qui rit | Edam | | Bûchette mi-chèvre | Fromage blanc sucré |
| | Orange | Poire L | | Riz au lait au caramel M | Nougat asiatique |

✓ 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

B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

✓ Certifié/label

P.A. n°5
Menu validé
en commission menu