NOM DU RESTAURANT

Semaine 01 : du 2 au 6 Janvier 2017

Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

On fête l'épiphanie !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Crêpe aux champignons	NEM CREVETTES	Salade fromagère	Rillettes de porc
Plat principal		Paleron sauce tomate	POULET AU CURRY	Filet de Hoki sauce Nantua	TAJINE POULET LEGUMES AUX ABRICOT SEC
Accompagnement		COQUILLETTES	RIZ CANTONAIS	Epinards et p. de terre béchamel	SEMOUL
Produit laitier		Cotentin	LITCHIS	Bûchette mi-chèvre	Edam
Dessert		Clémentines	BISCUITS	**Galette des rois**	Orange

P.A. n°3

Semaine 02 : du 9 au 13 Janvier 2017

Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage de légumes	Carottes râpées	CHORIZO	P. de terre échalote	betteraves
Plat principal	Filet de colin sauce tomate	Nugget's de volaille	PAELLA	Rôti de porc au jus	Steak haché de veau
Accompagnement	Pommes vapeur	Petits-pois cuisinés		Gratin de chou-fleur	papillon
Produit laitier	Mimolette	Crème anglaise	CLEMENTINE	Brie	Saint Morêt
Dessert	Kiwi	Gâteau marbré	GALETTE	Poire	Purée pomme

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Certifié/label

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

Fruits indiqués selon disponibili

bio

Préciser la provenance ou Pain du
Bio

Local

Préciser la provenance

maison

Composition des plats :

Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivror
Salade Esaü : lentille, tomate, œuf, échalote

Dessert	Kiwi	Gâteau marbré	GALETTE	Poire	Purée pomme

P.A. n°4

Menu validé en commission menu

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

CROQ'CONTES

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

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine 03 : du 16 au 20 Janvier 2017

Alice au pays des merveilles

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade d'endives fromages	Potage crécy	Betteraves maïs	**Mare de larmes**	betteraves
Plat principal	Omelette au fromage	Rôti de bœuf	boulette a l orientale	**Champignons d'Alice**	Filet de colin sauce fruits de mer
Accompagnement	piperade	haricot vert	semoule	***	Riz coloré
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Fondu président	***	**Camembert**	Saint paulin
Dessert	Madeleine	Kiwi	patisserie	**Gâteau du chapelier fou** M	Poire

P.A. n°5

Semaine 04 : du 23 au 27 Janvier 2017

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Feuilleté au fromage	potage	Saucisson sec	Blé fantaisie	betteraves
Plat principal	wings de poulet	Hachis parmentier	saute de bœuf	Rôti de porc	poissonette

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

V Certifié/label

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

Fruits indiqués selon disponibili

B bio

Préciser la provenance ou Pain du Bio

L Local

Préciser la provenance

M maison

Accompagnement	brocolis	salade verte	purée	flageolets	Epinards et p. de terre béchamel
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Gouda	camenbert	Rondelé	Tomme blanche
Dessert	pates de fruit	Flan nappé caramel	Pomme	Orange	Smoothie pomme ananas

P.A. n°1

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

Menu validé en commission menu

M maison

Composition des plats :

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

CROQ'CONTES

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

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine 05 : du 30 Janvier au 3 Février 2017

Mardi :
bœuf servi est une viande label rouge

Le petit Chaperon rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	taboulet	Salade d'endives	salade cow boy	**Panier du petit chaperon rouge**	Potage de légumes
Plat principal	Escalope de poulet	Cassoulet	wings de poulet	**Faim de loup**	lasagnes de poisson
Accompagnement	Purée de potiron	***	rosti	**boulette de bœuf tomate pomme rissolées**	salade verte
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Bûchette mi-chèvre	Fromage	**verre de lait**	Edam
Dessert	biscuit	éclaire chocolat	beignets ou donuts	**Crêpe de la Chandeleur**	banane

P.A. n°2

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

V Certifié/label

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

Fruits indiqués selon disponibili

B bio

Préciser la provenance ou Pain du Bio

Semaine 06 : du 6 au 10 Février 2017

Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	concombre	saussicon a l ail	Salade de pates	salade vendéenne	oeuf mayonaise
Plat principal	Rôti de porc sauce chasseur	Riz façon cantonnaise (sans viande)	pizza	Poisson meunière citron	Pâtes bolognaise
Accompagnement	Semoule	***	salade verte	Haricots verts persillés	salades verte
Produit laitier	Brie	Tartare ail et fines herbes	Pavé 1/2 sel	Yaourt aromatisé boudoire	Emmental rapée
Dessert	Liégeois vanille	Pomme	Chou à la crème ou tiramisu M	Banane	Compote tous fruits

P.A. n°3

Local

Préciser la provenance

maison

Composition des plats :

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron / S
arlequin : p. de terre, poivron, maïs / Panier d
chaperon rouge : carottes bâtonnets sauce fro
blanc / Faim de Loup : Steak haché P. rissolé
Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

Menu validé en commission menu

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

CROQ'CONTES

Cette année au programme d animations, les contes détour avec Croq'Conte

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine 07 : du 13 au 17 Février 2017

Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage crécy	Salade coleslaw	Taboulé libanais	Salade Marco polo	friand fromage
Plat principal	gratin de raviolis	chipolatas	tartiflette	paupiette de veau au caramel	Rôti de bœuf
Accompagnement	salade verte	Petits-pois	Salade verte	purée de carottes	Purée de p. de terre

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Certifié/label

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

Fruits indiqués selon disponibili

Fruits indiqués selon disponibil

Produit laitier		coulomier	Fraidou	Yaourt nature sucré	tomme gris
Dessert	Kiwi	Clafoutis aux pommes M	Orange	madelaine	Cocktail de fruits

P.A. n°4

B bio

Préciser la provenance ou Pain du Bio

Semaine 08 : du 20 au 24 Février 2017

Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	betteraves vinaigrette	Potage de légumes	Pomelos	Pâté de campagne	friand
Plat principal	lasagnes	Estouffade de bœuf	Escalope de poulet sauce crème	Filet de poisson sauce beurre citron	P. de terre à la savoyarde
Accompagnement	salade verte	Semoule	Haricots verts persillés	Purée de brocolis	Salade verte vinaigrette
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Edam	***	Fondu président	Fromage frais sucré
Dessert	Barre bretonne	Pomme	creme caramel M	Orange	Compote pomme ananas

P.A. n°5

L Local

Préciser la provenance

M maison

Composition des plats :

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

Menu validé en commission menu

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

CROQ'CONTES

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

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine 09 : du 27 Février au 3 Mars 2017

On fête Mardi-Gras !

Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Bouillon vermicelle	Taboulé	Cake au potiron M	Salade mêlée

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ensemble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Entrée	vinaigrette	Bouillon vermicelle	Taboulé	Cake au potiron M	Salade mêlée
Plat principal	Blanquette de dinde	Pot au feu	Filet de poisson sauce beurre citron	Jambon sauce barbecue	Filet de lieu sauce curry
Accompagnement	Riz créole	***	d'épinards pomme de terre bechamel	coquillettes	haricot vert
Produit laitier	Gouda	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Rondelé	Bûchette mi-chèvre
Dessert	Mousse au chocolat	**Beignet de Mardi-Gras**	Poire	Kiwi	liégeois vanille

P.A. n°1

Semaine 10 : du 6 au 10 Mars 2017

Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge
Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pâtes tricolore	Chou rouge vinaigrette	Potage poireau p. de terre ou Betteraves	Salade d'endives	Potage de légumes ou Haricots verts échalote
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Saucisse de Toulouse	Couscous aux boulettes d'agneau	Sauté de bœuf au paprika	Marmite de poisson
Accompagnement	Petits-pois cuisinés	Purée de p. de terre	***	Carottes en dés	Riz créole
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Fraidou	Fromage blanc sucré	Camembert	Emmental
Dessert	Pomme	Œufs au lait M	Kiwi	Gâteau yaourt M	Orange

P.A. n°2

Certifié/label

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

Fruits indiqués selon disponibili

bio

Préciser la provenance ou Pain du
Bio

Local

Préciser la provenance

maison

Composition des plats :

Salade mêlée : salade, maïs, croûton

Menu validé
en commission menu

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

CROQ'CONTES
***Cette année au programme
animations, les contes détour
avec Croq'Conte***

Menu validé
en commission menu

NOM DU RESTAURANT

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine 11 : du 13 au 17 Mars 2017

Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Crêpe aux champignons	Salade fromagère	Salade antillaise	Rillettes de porc
Plat principal	Gratin de pâtes à la parisienne	Paleron sauce tomate	Colombo de volaille	Filet de Hoki sauce Nantua	Tajine de légumes aux abricots secs
Accompagnement	***	Haricots verts	Julienne de légumes	Epinards et p. de terre béchamel	Semoule et pois chiche
Produit laitier	Coulommiers	Cotentin	***	Yaourt nature sucré	Edam
Dessert	Liégeois chocolat	Kiwi	Clafoutis aux poire M	Banane	Pomme

P.A. n°3

Semaine 12 : du 20 au 24 Mars 2017

Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

Le petit Poucet

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes mayonnaise	P. de terre échalote	Salade Esaü	**Potage de légumes aux croûtons de poche**	Salade verte
Plat principal	Filet de colin sauce vanille	Rôti de porc	Tarte au fromage	**Repas de l'Ogre**	Steak haché
Accompagnement	Riz pilaf	Gratin de chou-fleur	Haricots beurre	***	Frites
Produit laitier	Mimolette	Brie	Pavé 1/2 sel	**Yaourt aromatisé**	Saint Morêt

Certifié/label

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

Fruits indiqués selon disponibili

B bio

Préciser la provenance ou Pain du
Bio

L Local

Préciser la provenance

M maison

Composition des plats :

Produit laitier	Mimolette	Brie	Pavé 1/2 sel	Yaourt aromatisé	Saint Moret
Dessert	Poire	Orange	Kiwi	Pain du Petit Poucet perdu (M)	Purée pomme raisin sec (M)

Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivror
Salade Esaü : lentille, tomate, œuf, échalote /
de l'Ogre : pilon de poulet, blé à la tomate

P.A. n°4

Menu validé en commission menu

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

CROQ'CONTES

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

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine 13 : du 27 au 31 Mars 2017

Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade d'endives	Betteraves vinaigrette	Radis beurre	Cervelas	Concombre sauce fromage blanc
Plat principal	Omelette au fromage	Rôti de bœuf	Nugget's de volaille	Filet de colin sauce fruits de mer	Jambon braisé
Accompagnement	Haricots verts	Tortis	Printanière de légumes	Riz coloré	Lentilles
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Fondu président	***	Saint paulin	Camembert
Dessert	Madeleine	Kiwi	Semoule au lait vanillée (M)	Poire	Entremets chocolat

P.A. n°5

Semaine 14 : du 3 au 7 Avril 2017

Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Feuilleté au fromage	Salade verte	Saucisson à l'ail	Blé fantaisie	Céleri rémoulade

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Certifié/label

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

Fruits indiqués selon disponibili

B bio

Préciser la provenance ou Pain du
Bio

L Local

Préciser la provenance

Plat principal	Poulet rôti	Hachis parmentier	Hoki sauce aneth	Rôti de porc	Colin pané citron
Accompagnement	Julienne de légumes	***	Riz aux 2 poivrons	Petits-pois cuisinés	Epinards et p. de terre béchamel
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Gouda	Yaourt aromatisé	Rondelé	Tomme blanche
Dessert	Banane	Flan nappé caramel	Pomme	Orange	Smoothie pomme fraise

M maison

Composition des plats :

Blé fantaisie : blé, tomate, maïs

P.A. n°1

Menu validé en commission menu

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

CROQ'CONTES

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

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine 15 : du 10 au 14 Avril 2017

Mardi :
Bœuf servi est une viande label rouge

On fête Pâques !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade pastourelle	Radis beurre	Salade arlequin	Concombre vinaigrette	Macédoine de légumes
Plat principal	Escalope de poulet	Cassoulet	Boulettes d'agneau à la marocaine	Sauté de bœuf printanier	Filet de poisson sauce piperade
Accompagnement	Purée de brocolis	***	Haricots beurre	Carottes en dés	Riz créole
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Bûchette mi-chèvre	Fromage frais sucré	Crème anglaise	Edam
Dessert	Kiwi	Entremets vanille	Banane	**Moelleux au chocolat**	Poire

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Certifié/label

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

Fruits indiqués selon disponibili

B bio

Dessert	Kiwi	Entremets vanille	Banane	Moelleux au chocolat (M)	Poire

P.A. n°2

Semaine 16 : du 17 au 21 Avril 2017

Lundi de Pâques

le bœuf servi est une viande label rouge

Mardi :

le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Betteraves vinaigrette	Tomate persillée	Toast au chèvre	Salade mêlée
Plat principal		Riz façon cantonnaise (sans viande)	Emincé de dinde à l'estragon	Poisson meunière citron	Pâtes bolognaise
Accompagnement		***	Purée de céleri	Haricots verts persillés	***
Produit laitier		Tartare ail et fines herbes	Pavé 1/2 sel	Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert		Pomme	Eclair	Banane	Purée pomme framboise (M)

P.A. n°3

Vous repérer grâce aux pictogrammes (M) maison (B) bio (A) Alternatif (L) Local (V) Certifié/label

Menu validé en commission menu

(B) bio

Préciser la provenance ou Pain du Bio

(L) Local

Préciser la provenance

(M) maison

Composition des plats :

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron / S
arlequin : p. de terre, poivron, maïs

CROQ'CONTES

Cette année au programme d animations, les contes détour avec Croq'Conte

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine 17 : du 24 au 28 Avril 2017

Mardi :

le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots verts échalote	Salade coleslaw	Taboulé libanais	Salade Marco polo	Tomate vinaigrette
Plat principal	Colin sauce crevettes	Rôti de dinde sauce forestière	Pizza	Sauté de porc au miel	Rôti de bœuf

Ansamble — UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE — AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

(V) Certifié/label

Les viandes de porc servies so
labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf s

Accompagnement	Riz pilaf	Petits-pois	Salade verte	Carottes braisées	Frites
Produit laitier	Tomme grise	Camembert	Fraidou	Yaourt nature sucré	Vache qui rit
Dessert	Kiwi	Clafoutis aux pommes M	Orange	Poire	Cocktail de fruits

P.A. n°4

Semaine

Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge
Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée					
Plat principal					
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					

P.A. n°5

Toutes nos viandes de bœuf s
d'origine française

Fruits indiqués selon disponibili

B bio

Préciser la provenance ou Pain du Bio

L Local

Préciser la provenance

M maison

Composition des plats :

Salade Marco polo : pâte, poivron, surimi

Menu validé en commission menu

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

CROQ'CONTES

Cette année au programme d animations, les contes détour avec Croq'Conte

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Certifié/label

nt

ont

ité

jeudi

n/

des
rnés

oi.fr

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Certifié/label

nt

ont

ité

jeudi

s /

r :
ntilly /

des
rnés

oi.fr

Certifié/label

nt

ont

ité

jeudi

Salade
du
omage
es /

des
rnés

oi.fr

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Certifié/label

nt

ont

ité

ite

jeudi

lade

des
rnés

oi.fr

Ensemble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Certifié/label

nt

ont

ité

jeudi

des

rnés

oi.fr

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Certifié/label

nt

ont

ité

jeudi

n /
repas

des
rnés

oi.fr

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Certifié/label

nt

ont

ité

jeudi

des
rnés

oi.fr

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Certifié/label

nt

ont

ité

jeudi

Salade

des
rnés

oi.fr

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Certifié/label

nt

ont

ont

ité

jeudi

des
rnés

oi.fr

NOM DU RESTAURANT

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine 01 : du 2 au 6 Janvier 2017

On fête l'épiphanie !

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	0	Crêpe aux champignons	NEM CREVETTES	Salade fromagère	Rillettes de porc
Plat principal	0	Paleron sauce tomate	POULET AU CURRY	Filet de Hoki sauce Nantua	TAJINE POULET LEGUMES AUX ABRICOT SEC
Accompagnement	0	COQUILLETTES	RIZ CANTONAIS	Epinards et p. de terre béchamel	SEMOUL
Produit laitier	0	Cotentin	LITCHIS	Bûchette mi-chèvre	Edam
Dessert	0	Clémentines	BISCUITS	**Galette des rois**	Orange
Goûter					

P.A. n°3

Semaine 02 : du 9 au 13 Janvier 2017

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage de légumes	Carottes râpées	CHORIZO	P. de terre échalote	betteraves
Plat principal	Filet de colin sauce tomate	Nugget's de volaille	PAELLA	Rôti de porc au jus	Steak haché de veau
Accompagnement	Pommes vapeur	Petits-pois cuisinés	0	Gratin de chou-fleur	papillon
Produit laitier	Mimolette	Crème anglaise	CLEMENTINE	Brie	Saint Morêt
Dessert	Kiwi	Gâteau marbré (M)	GALETTE	Poire	Purée pomme (M)
Goûter					

P.A. n°4

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

bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Local

Préciser la provenance

maison

Composition des plats :

Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron / Salade Esaü : lentille, tomate, œuf, échalote

Menu validé en commission menu

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine 03 : du 16 au 20 Janvier 2017

Alice au pays des merveilles

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade d'endives fromages	Potage crécy	Betteraves maïs	**Mare de larmes**	betteraves
Plat principal	Omelette au fromage	Rôti de bœuf	boulette a l orientale	**Champignons d'Alice**	Filet de colin sauce fruits de mer
Accompagnement	piperade	haricot vert	semoule	***	Riz coloré
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Fondu président	***	**Camembert**	Saint paulin
Dessert	Madeleine	Kiwi	patisserie M	**Gâteau du chapelier fou** M	Poire
Goûter					

P.A. n°5

Semaine 04 : du 23 au 27 Janvier 2017

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Feuilleté au fromage	potage	Saucisson sec	Blé fantaisie	betteraves
Plat principal	wings de poulet	Hachis parmentier	saute de bœuf	Rôti de porc	poissonette
Accompagnement	brocolis	salade verte	purée	flageolets	Epinards et p. de terre béchamel
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Gouda	camenbert	Rondelé	Tomme blanche
Dessert	pates de fruit	Flan nappé caramel	Pomme	Orange	Smoothie pomme ananas M
Goûter					

P.A. n°1

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Local

Préciser la provenance

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

Menu validé ★★★ en commission menu

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine 05 : du 30 Janvier au 3 Février 2017

Le petit Chaperon rouge

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	taboulet	Salade d'endives	salade cow boy	**Panier du petit chaperon rouge**	Potage de légumes
Plat principal	Escalope de poulet	Cassoulet	wings de poulet	**Faim de loup**	lasagnes de poisson
Accompagnement	Purée de potiron	***	rosti	**boulette de bœuf tomate pomme rissolées**	salade verte
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Bûchette mi-chèvre	Fromage	**verre de lait**	Edam
Dessert	biscuit	éclaire chocolat	beignets ou donuts	**Crêpe de la Chandeleur**	banane
Goûter					

P.A. n°2

Semaine 06 : du 6 au 10 Février 2017

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	concombre	saussicon a l ail	Salade de pates	salade vendéenne	oeuf mayonaise
Plat principal	Rôti de porc sauce chasseur	Riz façon cantonnaise (sans viande)	pizza	Poisson meunière citron	Pâtes bolognaise
Accompagnement	Semoule	***	salade verte	Haricots verts persillés	salades verte
Produit laitier	Brie	Tartare ail et fines herbes	Pavé 1/2 sel	Yaourt aromatisé boudoire	Emmental rapée
Dessert	Liégeois vanille	Pomme	Chou à la crème ou tiramisu (M)	Banane	Compote tous fruits
Goûter					

P.A. n°3

Ansamble — UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE — AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Local

Préciser la provenance

maison

Composition des plats :

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

Menu validé en commission menu

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

NOM DU RESTAURANT

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine 07 : du 13 au 17 Février 2017

Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage crécy	Salade coleslaw	Taboulé libanais	Salade Marco polo	friand fromage
Plat principal	gratin de raviolis	chipolatas	tartiflette	paupiette de veau au caramel	Rôti de bœuf
Accompagnement	salade verte	Petits-pois	Salade verte	purée de carottes	Purée de p. de terre
Produit laitier	0	coulomier	Fraidou	Yaourt nature sucré	tomme gris
Dessert	Kiwi	Clafoutis aux pommes M	Orange	madelaine	Cocktail de fruits
Goûter					

P.A. n°4

Semaine 08 : du 20 au 24 Février 2017

Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	betteraves vinaigrette	Potage de légumes	Pomelos	Pâté de campagne	friand
Plat principal	lasagnes	Estouffade de bœuf	Escalope de poulet sauce crème	Filet de poisson sauce beurre citron	P. de terre à la savoyarde
Accompagnement	salade verte	Semoule	Haricots verts persillés	Purée de brocolis	Salade verte vinaigrette
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Edam	***	Fondu président	Fromage frais sucré
Dessert	Barre bretonne	Pomme	creme caramel M	Orange	Compote pomme ananas
Goûter					

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

bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Local

Préciser la provenance

maison

Composition des plats :

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

Menu validé en commission menu

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

NOM DU RESTAURANT

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine 09 : du 27 Février au 3 Mars 2017

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

On fête Mardi-Gras !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Bouillon vermicelle	Taboulé	Cake au potiron	Salade mêlée
Plat principal	Blanquette de dinde	Pot au feu	Filet de poisson sauce beurre citron	Jambon sauce barbecue	Filet de lieu sauce curry
Accompagnement	Riz créole	***	d'épinards pomme de terre bechamel	coquillettes	haricot vert
Produit laitier	Gouda	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Rondelé	Bûchette mi-chèvre
Dessert	Mousse au chocolat	**Beignet de Mardi-Gras**	Poire	Kiwi	liégeois vanille M
Goûter					

P.A. n°1

Semaine 10 : du 6 au 10 Mars 2017

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pâtes tricolore	Chou rouge vinaigrette	Potage poireau p. de terre ou Betteraves	Salade d'endives	Potage de légumes ou Haricots verts échalote
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Saucisse de Toulouse	Couscous aux boulettes d'agneau	Sauté de bœuf au paprika	Marmite de poisson
Accompagnement	Petits-pois cuisinés	Purée de p. de terre	***	Carottes en dés	Riz créole
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Fraidou	Fromage blanc sucré	Camembert	Emmental
Dessert	Pomme	Œufs au lait M	Kiwi	Gâteau yaourt M	Orange
Goûter					

P.A. n°2

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

bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Local

Préciser la provenance

maison

Composition des plats :

Salade mêlée : salade, maïs, croûton

Menu validé en commission menu

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

NOM DU RESTAURANT

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine 11 : du 13 au 17 Mars 2017

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Crêpe aux champignons	Salade fromagère	Salade antillaise	Rillettes de porc
Plat principal	Gratin de pâtes à la parisienne	Paleron sauce tomate	Colombo de volaille	Filet de Hoki sauce Nantua	Tajine de légumes aux abricots secs
Accompagnement	***	Haricots verts	Julienne de légumes	Epinards et p. de terre béchamel	Semoule et pois chiche
Produit laitier	Coulommiers	Cotentin	***	Yaourt nature sucré	Edam
Dessert	Liégeois chocolat	Kiwi	Clafoutis aux poires M	Banane	Pomme
Goûter					

P.A. n°3

Semaine 12 : du 20 au 24 Mars 2017

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

Le petit Poucet

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes mayonnaise	P. de terre échalote	Salade Esaü	**Potage de légumes aux croûtons de poche**	Salade verte
Plat principal	Filet de colin sauce vanille	Rôti de porc	Tarte au fromage	**Repas de l'Ogre**	Steak haché
Accompagnement	Riz pilaf	Gratin de chou-fleur	Haricots beurre	***	Frites
Produit laitier	Mimolette	Brie	Pavé 1/2 sel	**Yaourt aromatisé**	Saint Morêt
Dessert	Poire	Orange	Kiwi	**Pain du Petit Poucet perdu** M	Purée pomme raisin sec M
Goûter					

P.A. n°4

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

bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Local

Préciser la provenance

maison

Composition des plats :

Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron / Salade Esaü : lentille, tomate, œuf, échalote / repas de l'Ogre : pilon de poulet, blé à la tomate

Menu validé en commission menu

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine 13 : du 27 au 31 Mars 2017

Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade d'endives	Betteraves vinaigrette	Radis beurre	Cervelas	Concombre sauce fromage blanc
Plat principal	Omelette au fromage	Rôti de bœuf	Nugget's de volaille	Filet de colin sauce fruits de mer	Jambon braisé
Accompagnement	Haricots verts	Tortis	Printanière de légumes	Riz coloré	Lentilles
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Fondu président	***	Saint paulin	Camembert
Dessert	Madeleine	Kiwi	Semoule au lait vanillée M	Poire	Entremets chocolat
Goûter					

P.A. n°5

Semaine 14 : du 3 au 7 Avril 2017

Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Feuilleté au fromage	Salade verte	Saucisson à l'ail	Blé fantaisie	Céleri rémoulade
Plat principal	Poulet rôti	Hachis parmentier	Hoki sauce aneth	Rôti de porc	Colin pané citron
Accompagnement	Julienne de légumes	***	Riz aux 2 poivrons	Petits-pois cuisinés	Epinards et p. de terre béchamel
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Gouda	Yaourt aromatisé	Rondelé	Tomme blanche
Dessert	Banane	Flan nappé caramel	Pomme	Orange	Smoothie pomme fraise M
Goûter					

P.A. n°1

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

L Local

Préciser la provenance

M maison

Composition des plats :

Blé fantaisie : blé, tomate, maïs

Menu validé ★★★ en commission menu

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

NOM DU RESTAURANT

Mardi :
Le bœuf servi est une viande label rouge

Semaine 15 : du 10 au 14 Avril 2017

On fête Pâques !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade pastourelle	Radis beurre	Salade arlequin	Concombre vinaigrette	Macédoine de légumes
Plat principal	Escalope de poulet	Cassoulet	Boulettes d'agneau à la marocaine	Sauté de bœuf printanier	Filet de poisson sauce piperade
Accompagnement	Purée de brocolis	***	Haricots beurre	Carottes en dés	Riz créole
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Bûchette mi-chèvre	Fromage frais sucré	Crème anglaise	Edam
Dessert	Kiwi	Entremets vanille	Banane	**Moelleux au chocolat** M	Poire
Goûter					

P.A. n°2

Semaine 16 : du 17 au 21 Avril 2017

Lundi de Pâques

Mardi :
Le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	0	Betteraves vinaigrette	Tomate persillée	Toast au chèvre	Salade mêlée
Plat principal	0	Riz façon cantonnaise (sans viande)	Emincé de dinde à l'estragon	Poisson meunière citron	Pâtes bolognaise
Accompagnement	0	***	Purée de céleri	Haricots verts persillés	***
Produit laitier	0	Tartare ail et fines herbes	Pavé 1/2 sel	Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert	0	Pomme	Eclair	Banane	Purée pomme framboise M
Goûter					

P.A. n°3

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Local

Préciser la provenance

maison

Composition des plats :

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron / Salade arlequin : p. de terre, poivron, maïs

Menu validé en commission menu

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine 17 : du 24 au 28 Avril 2017

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots verts échalote	Salade coleslaw	Taboulé libanais	Salade Marco polo	Tomate vinaigrette
Plat principal	Colin sauce crevettes	Rôti de dinde sauce forestière	Pizza	Sauté de porc au miel	Rôti de bœuf
Accompagnement	Riz pilaf	Petits-pois	Salade verte	Carottes braisées	Frites
Produit laitier	Tomme grise	Camembert	Fraidou	Yaourt nature sucré	Vache qui rit
Dessert	Kiwi	Clafoutis aux pomme M	Orange	Poire	Cocktail de fruits
Goûter					

P.A. n°4

Semaine

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	0	0	0	0	0
Plat principal	0	0	0	0	0
Accompagnement	0	0	0	0	0
Produit laitier	0	0	0	0	0
Dessert	0	0	0	0	0
Goûter					

P.A. n°5

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Local

Préciser la provenance

maison

Composition des plats :

Salade Marco polo : pâte, poivron, surimi

Menu validé en commission menu

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