

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette	Salade riz tomate concombre		Melon	Crêpe au fromage
	Tortis bolognaise (Plat complet) ***	Rôti de dinde Petits-pois cuisinés		Jambon blanc Pommes rissolées	Filet de colin sauce basilic Ratatouille
	Emmental	Fromage frais sucré		Vache qui rit	Brie
	Prunes	Barre bretonne		Purée de fruits maison	Banane

P.A. n°3

Certifié/Label

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc,
* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Semaine 37 : du 11 au 15 Septembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	MIKI A HAWAII JEUDI	VENDREDI
	Macédoine de légumes mayonnaise	Tomate vinaigrette			Mortadelle
	Bœuf bourguignon Pâtes papillons	Cassoulet (Plat complet) ***		 Cette année, les enfants bougeront, mangeront, voyageront à travers le Monde accompagnés de Miki	Marmite poisson basquaise Riz créole
	Yaourt aromatisé	Camembert			Gouda
	Pomme	Flan nappé caramel			Prunes

P.A. n°4

Local

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :

Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise

Vous repérer grâce aux pictogrammes maison bio Alternatif Local Certifié/Label

SAINT RUSTICE

Semaine 38 : du 18 au 22 Septembre 2017



Certifié/label

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc,
* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw	Haricots verts vinaigrette		Salade verte aux croûtons	Salade antillaise
	L Sauté de bœuf au jus	Colin meunière citron		Lasagne bolognaise (Plat complet)	Omelette
	Mitonnée de légumes	Purée de pommes de terre		***	Petits-pois au jus
	Yaourt nature sucré	Edam		Brie	Saint Morêt
	Fourrandise au chocolat	Raisins L		Flan vanille	Banane

P.A. n°5

Semaine 39 : du 25 au 29 Septembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe aux champignons	Carottes râpées vinaigrette		Radis beurre	Betteraves vinaigrette
	Escalope de dinde	Chili con carne (Plat complet)		L Rôti de porc	Blanquette de poisson
	Courgettes béchamel	***		Purée de céleri	Semoule
	Mimolette	Coulommiers		Crème anglaise	Fraidou
	Poire	Flan nappé caramel		Gâteau de Savoie M	Pomme L

P.A. n°1

L Local

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :
Salade coleslaw : carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade antillaise : riz, tomate, poivron, ananas

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw	Salade de blé fantaisie		Tomate vinaigrette	Salade verte
	L Colombo de porc	Colin pané citron		Omelette	L Sauté de bœuf aux oignons
	Riz pilaf	Ratatouille		Pommes rissolées	Coquillettes
	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré		Camembert	Edam
	Crème dessert vanille	Pomme L		L Kiwi	Flan au chocolat

P.A. n°2

Certifié/label

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc,
* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité après de notre fournisseur

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SEMAINE DU GOÛT : LES POMMES				

P.A. n°3

L Local

Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :

Salade coleslaw : carotte râpée, chou blanc râpé mayonnaise

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

SAINT RUSTICE

Semaine 42 : du 16 au 20 Octobre 2017

Ansamble
UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette		Salade vendéenne	Saucisson à l'ail
	Boulettes de bœuf sauce forestière	L Saucisse de Toulouse		Escalope de poulet sauce tomate	Hoki sauce citron
	Boulgour	Lentilles		Haricots beurre	Chou-fleur béchamel
	Yaourt aromatisé	Saint Morêt		Fraidou	Gouda
	L Kiwi	Flan vanille		Riz au lait maison M	L Pomme

P.A. n°4

Certifié/Label

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc,
* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Semaine 43 : du 23 au 27 Octobre 2017

C'est les vacances !!!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou rouge vinaigrette	Macédoine de légumes		Salade verte aux croûtons	Salade américaine
	L Bœuf mode	Filet de colin sauce curry		Hachis parmentier (Plat complet)	Hoki pané citron
	Carottes	Riz pilaf		***	Haricots verts
	Yaourt nature sucré	Edam		Brie	Fromage frais sucré
	Barre bretonne	Poire		Mousse au chocolat	Banane

P.A. n°5

L Local

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :

Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade américaine : p. de terre, maïs, tomate, céleri, œuf dur

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

ARMISTICE 1918

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pâtes au basilic	Chou blanc vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade
	Nugget's de volaille Petits pois fermière	L Bœuf bourguignon Coquillettes		L Rôti de porc Choux-fleurs béchamel	Filet de colin sauce armoricaine Semoule
	Mimolette	Camembert		Yaourt aromatisé	Fondu président
	L Kiwi	Flan nappé caramel		Gaufre au chocolat	Compote de pommes

P.A. n°1

Certifié/label

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc,
* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Semaine 45 : du 6 au 10 Novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Salade de lentilles		Saucisson à l'ail	Macédoine de légumes
	Lasagne bolognaise (Plat complet) ***	Colin meunière citron Haricots beurre		Omelette Purée d'épinards	L Sauté de porc chasseur Riz créole
	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré		Saint Morêt	Coulommiers
	Crème dessert vanille	L Pomme		L Kiwi	Mousse au chocolat

P.A. n°2

L Local

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

SAINT RUSTICE

Semaine 46 : du 13 au 17 Novembre 2017

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade arlequin	Potage		MIKI AUX USA <i>Manger, bouger, voyager!</i>	Crêpe au fromage
	Cordon bleu	Cassoulet (Plat complet)			Filet de colin sauce normande
	Julienne de légumes	***		Cette année, les enfants bougeront, mangeront, voyageront à travers le Monde accompagnés de Miki	Haricots verts persillés
	Cotentin	Emmental			Brie
	Poire	Liégeois vanille			Banane

Certifié/label

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc,
* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

P.A. n°3

Semaine 47 : du 20 au 24 Novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage	Carottes râpées vinaigrette		Salade vendéenne	Pâté de campagne
Plat principal	L Estouffade de bœuf	P. de terre à la savoyarde (plat complet)		Escalope de poulet au jus	Hoki beurre citron
Accompagnement	Papillons	***		Haricots beurre	Riz pilaf
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Fondu président		Coulommiers	Gouda
Dessert	L Pomme	Flan nappé caramel		Tarte normande	Orange

L Local

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :

Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Salade de blé exotique : blé, tomate, ananas, maïs / Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Potage		Chou rouge vinaigrette	Pâtes basilic
	Lasagne bolognaise (Plat complet) ***	Colin pané citron Carottes et navets persillés		L Sauté de bœuf aux oignons Riz pilaf	Omelette sauce tomate Mitonnée de légumes
	Edam	Yaourt nature sucré		Brie	Rondelé
	Mousse au chocolat	Clémentines		Compote de pommes	Banane

P.A. n°5



En gras les plats contenant du porc,
* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Semaine 49 : du 4 au 8 Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage	Salade verte		Carottes râpées vinaigrette	Potage
	Emincé de dinde au paprika Chou-fleur béchamel	Chili con carne (Plat complet) ***		L Rôti de porc Purée de céleri	Blanquette de poisson Semoule
	Mimolette	Coulommiers		Fraidou	Yaourt aromatisé
	Poire	Flan nappé caramel		Gaufre au chocolat	Pomme

P.A. n°1

L Local
Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :

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



Semaine 50 : du 11 au 15 Décembre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw	Salade de blé fantaisie		Saucisson à l'ail	Salade verte
	L Colombo de porc	Colin meunière citron		Croq végétarien fromage épinards A	L Goulash de bœuf
	Riz pilaf	Epinards béchamel		Ratatouille	Coquillettes
	Fondu président	Camembert		Yaourt nature sucré	Edam
	Mousse au chocolat	Banane		Clémentines	Flan nappé caramel

P.A. n°2

Certifié/label

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc,
* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Semaine 51 : du 18 au 22 Décembre 2017

REPAS DE NOEL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	P. de terre échalote	Potage			Betteraves vinaigrette
	Escalope de dinde au jus	Steak haché			Hoki pané citron
	Haricots verts persillés	Tortis			Purée de brocolis
	Emmental	Saint Morêt			Saint Paulin
	L Pomme	Liégeois vanille			L Kiwi

P.A. n°3

L Local

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :

Salade coleslaw : carotte râpée, chou blanc râpé mayonnaise / Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

SAINT RUSTICE

Semaine 52 : du 25 au 29 Décembre 2017



En gras les plats contenant du porc,
* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité
auprès de notre fournisseur

NOEL					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
	Potage		Carottes râpées vinaigrette	Saucisson à l'ail	
	L Saucisse de Toulouse		Cordon bleu	Hoki sauce citron	
	Lentilles		Chou-fleur béchamel	Pâtes papillons	
	Fraidou		Cotentin	Gouda	
	Flan chocolat		Compote de pommes	L Kiwi	

P.A. n°4

Semaine 01 : du 1er au 5 Janvier 2017

JOUR DE L'AN					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
	Potage		Salade verte	Pomelos	
	Filet de colin sauce curry		Hachis parmentier (Plat complet)	Colombo de volaille	
	Riz pilaf		***	Semoule	
	Fromage frais sucré		Vache qui rit	Emmental	
	Poire		Mousse au chocolat	Compote pomme ananas	

P.A. n°5

L Local
Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :
Salade américaine : p. de terre, maïs, tomate, céleri, œuf dur

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