

PLAN ALIMENTAIRE SCOLAIRE

5 SEMAINES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEM 1	CRUDITE	ENTREE PATISSIERE	ENTREE PROTIDIQUE	FECULENT	CRUDITE
	VOLAILLE (piécée)	BŒUF (sauté)	POISSON (frit ou cube)	PORC (jambon)	POISSON (filet ou cube)
	FECULENT (pâtes)	LEGUMES VERTS	LEGUMES VERTS	LEGUMES VERTS	FECULENT (semoule)
	FRO > 150 mg	YAOURT/F. BLANC/F. FRAIS	YAOURT/F. BLANC/F. FRAIS	FRO > 150 mg	FRO < 100 mg
	DESSERT LACTE	FRUIT CRU	FRUIT CRU	FRUIT CRU	FRUIT CUIT (Purée de fruits)

SEM 2	FECULENT	CRUDITE	FECULENT	CRUDITE	CRUDITE
	VOLAILLE (piécée ou tranchée)	PORC (rôti)	AGNEAU	BOEUF (sauté)	POISSON (filet)
	LEGUMES VERTS	FECULENT (riz)	LEGUMES VERTS / FECULENT	LEGUMES VERTS	FECULENT (pâtes)
	YAOURT/F. BLANC/F. FRAIS	FRO < 100 mg	YAOURT/F. BLANC/F. FRAIS	100 < FRO < 150 mg	FRO > 150 mg
	FRUIT CRU	DESSERT LACTE	FRUIT CRU	PATISSERIE	FRUIT CRU

SEM 3	CRUDITE	ENTREE PATISSIERE	CRUDITE	FECULENT	CRUDITE
	PORC (Charcuterie)	BŒUF	VOLAILLE	POISSON	BŒUF (égréné)
	FECULENT (légumes secs)	LEGUMES VERTS	LEGUMES VERTS	LEGUMES VERTS	FECULENT (pâtes ou pdt)
	100 < FRO < 150 mg	100 < FRO < 150 mg	FRO < 100 mg	YAOURT/F. BLANC/F. FRAIS	FRO > 150 mg
	DESSERT LACTE	FRUIT CRU	DESSERT LACTE FECULENT	FRUIT CRU	FRUIT CUIT (Purée de fruits)

SEM 4	CRUDITE	CRUDITE	FECULENT	FECULENT	CRUDITE
	POISSON (filet)	VOLAILLE (poulet rôti)	PREPA. PATISSIERE	PORC (sauté)	BŒUF (haché)
	FECULENT (riz)	LEGUMES VERTS	LEGUMES VERTS	LEGUMES VERTS	FECULENT (Frites)
	FRO > 150 mg	100 < FRO < 150 mg	FRO < 100 mg	YAOURT/F. BLANC/F. FRAIS	FRO > 150 mg
	FRUIT CRU	PATISSERIE	FRUIT CRU	FRUIT CRU	FRUIT CUIT (fruits au sirop)

SEM 5	CRUDITE	CRUDITE	CRUDITE	CHARCUTERIE	CRUDITE
	ŒUF	BOEUF	VOLAILLE (sautée)	POISSON (filet)	PORC (rôti)
	LEGUMES VERTS	FECULENT (Semoule)	LEGUMES VERTS	PUREE DE LEGUMES	FECULENT (légumes secs)
	YAOURT/F. BLANC/F. FRAIS	FRO > 150 mg	FRO < 100 mg	FRO > 150 mg	100 < FRO < 150 mg
	BISCUIT	FRUIT CRU	PATISSERIE	FRUIT CRU	DESSERT LACTE

Dans ce plan alimentaire, les plats peuvent être permutés entre eux ou remplacés par leur équivalent sans toutefois perturber les fréquences recommandées du GEMRCN.



Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade vendéenne BIO B	Salade de riz tomate concombre	Mortadelle	Carottes râpées BIO B	Potage
	Lasagne bolognaise (plat complet) ***	Nugget's de volaille Chou-fleur béchamel	Blanquette de poisson Haricots beurre	Rôti de porc Petits-pois fermière	Filet de colin sauce armoricaine Semoule BIO B
	Camembert	Emmental BIO B	Fromage frais sucré BIO B	Yaourt aromatisé	Fondu président
	Compote de pommes	L Kiwi	Clémentines*	Galette des rois	Flan nappé caramel

P.A. n°1



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

Tous nos produits BIO sont d'origine Française

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw	Salade de lentilles	Potage	B bio Chou blanc BIO	Betteraves BIO B
	L Sauté de porc au curry	Colin pané citron	Boulettes d'agneau à l'orientale	B bio Omelette sauce basquaise BIO	L Bœuf bourguignon RAV
	Riz créole BIO B	Printanière de légumes	Boulgour	B bio Purée de pommes de terre BIO	Coquillettes
	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré	Edam BIO B	B bio Fromage frais nature + sucre BIO	Coulommiers
	Crème dessert vanille	L Pomme* B	Orange*	L Kiwi* B	Mousse au chocolat au lait

P.A. n°2



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

Composition des plats :

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpé mayonnaise



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



Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé BIO B	Potage	Salade de blé exotique	Carottes râpées BIO B	Crêpe au fromage
	Cordon bleu de volaille	Tortis lentilles tomate (plat complet végétarien) A	Rôti de dinde	P. de terre à la savoyarde (Plat complet)	Filet de colin sauce normande
	Duo de carottes	***	Petits-pois cuisinés	***	Haricots verts BIO B
	Rondelé nature	Emmental BIO B	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Brie
	L Poire*	Liégeois vanille	Madeleine BIO B	Purée de fruits maison M	Banane*

P.A. n°3



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

LA CHANDELEUR



Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage	Salade d'endives	Salade italienne BIO B	Salade vendéenne	Pâté de campagne
	Escalope de volaille au jus	L Cassoulet (Plat complet)	Pizza royale	L Duffade de bœuf RAV	Filet de colin sauce bercy
	Pâtes papillons BIO B	***	Haricots beurre	Carottes	Purée de potiron
	Yaourt aromatisé	Camembert BIO B	Bûchette mi-chèvre	Gouda BIO B	coulommiers
	L Pomme*	Compote pomme banane	Flan nappé caramel	Crêpe de la Chandeleur	Orange* B

P.A. n°4

Tous nos produits BIO sont d'origine Française



Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent 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 vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise

Repas alternatif : sans protéine animale **A**

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Potage	Pommes de terre échalote BIO B	Carottes râpées	<i>Manger, bouger, voyager!</i>	Pâtes basilic BIO B
	Lasagne bolognaise (Plat complet) ***	Colin meunière citron Epinards béchamel	Sauté de dinde au paprika Bouलगour		Palette de porc sauce moutarde Petit pois
	Edam	Cotentin	Yaourt nature sucré B	Cette année, les enfants bougeront, mangeront, voyageront à travers le Monde accompagnés de Miki	rondelé nature
	L Kiwi* BIO B	Crème dessert vanille	Purée de fruits maison M		Banane*

P.A. n°5

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

Tous nos produits BIO sont d'origine Française

Semaine 07 : du 12 au 16 Février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Pizza	Potage	Betteraves vinaigrette	Salade vendéenne BIO B bio	Pâté de campagne
	Escalope de dinde	L Rôti de porc	Filet de colin sauce concarnoise	Viande chili BIO	Marmite de poisson basquaise
	Chou-fleur béchamel	Purée de carottes BIO B	Penne rigate	Riz créole BIO	Semoule BIO B
	Mimolette	Fraidou	Yaourt nature sucré B	Camembert BIO	Fromage frais sucré
	L Poire* BIO B	Beignet de Mardi-Gras	L Kiwi*	Purée de pommes BIO	L Pomme*

P.A. n°1

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

Composition des plats :
Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec



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



BONNES

VACANCES

Mardi :

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Salade coleslaw	Salade de blé fantaisie	Feuilleté au fromage	Haricots verts BIO B	Potage
	L Colombo de porc	Colin pané citron	Paupiette de veau au jus	Omelette	L Goulash de bœuf RAV
	Riz pilaf BIO B	Epinards béchamel	Petits-pois	Pommes de terre rissolées	Coquillettes
	Vache qui rit	Camembert BIO B	Rondelé	Yaourt aux fruits	Edam BIO B
	Mousse au chocolat au lait	Banane*	Orange*BIO B	L Kiwi*	Flan nappé caramel



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

Tous nos produits BIO sont d'origine Française

P.A. n°2

BONNES

VACANCES

Mardi :

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Pommes de terre échalote	Potage	Salade de riz BIO B	Saucisson à l'ail	Céleri rémoulade
	Nugget's de volaille sauce ketchup	Tortis bolognaise RAV (Plat complet)	Emincé de dinde au jus	<i>Croq végétarien fromage épinards</i> A	Filet de colin sauce normande
	Haricots verts BIO B	***	Purée de potiron	Carottes BIO B	Semoule BIO B
	Emmental	Saint Morêt	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Brie
	Liégeois vanille	L Pomme BIO B	Madeleine	Purée de fruits maison M	Banane*

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

Composition des plats :
Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade coleslaw : carotte et chou blanc mayonnaise

Plat alternatif : sans protéine **A**

P.A. n°3

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



*



Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage	Salade d'endives	Salade de pâtes tricolore	Carottes râpées BIO B	Cervelas
	Lasagne bolognaise (Plat complet) ***	L Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre BIO B	Omelette Haricots beurre	Poulet rôti LABEL ROUGE Ratatouille	Colin meunière citron Chou-fleur béchamel
	Fromage frais sucré	Coulommiers	Fraidou	Cotentin	Gouda BIO B
	L Kiwi* BIO B	Flan chocolat	L Pomme* BIO B	Tarte normande	Banane*

P.A. n°4

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

Tous nos produits BIO sont d'origine Française

Semaine 11 : du 12 au 16 Mars 2018

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou rouge vinaigrette	Taboulé BIO B	Potage	B bio	Haricots verts BIO
	L Sauté de bœuf RAV printanier	Palette de porc à la moutarde	Escalope de dinde normande	 <i>Manger, bouger, voyager!</i>	Boulettes aux pois chiches BIO
	Pâtes papillons BIO B	Haricots verts	Riz pilaf		Purée de carottes BIO
	Rondelé	Edam	Yaourt nature sucré B		Brie BIO
	Compote pomme ananas	L Pomme*	L Poire*	B bio	Purée de pomme banane BIO

P.A. n°5

Cette année, les enfants bougeront, mangeront, voyageront à travers le Monde accompagnés de Miki

L Local
Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent 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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pâtes au basilic BIO B	Salade vendéenne	Mortadelle	Salade américaine	Potage
	Cordon bleu de volaille	Hachis parmentier RAV (Plat complet)	Hoki sauce concarnoise	L Rôti de porc	Filet de colin à l'armoricaine
	Petits pois fermière	***	Carottes persillées	Chou-fleur béchamel	Semoule BIO B
	Mimolette	Camembert	Riz au lait M	Yaourt nature sucré BIO B	Fondu président
	Orange*	Purée de pommes BIO B	L Kiwi*BIO B	Banane*	Liégeois chocolat

P.A. n°1

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri rémoulade	Salade de lentilles	Potage	Saucisson à l'ail	Betteraves BIO
Plat principal	L Rougail de saucisse	Colin meunière citron	Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet)	Omelette	L Sauté de bœuf au jus BIO
Accompagnement	Riz créole BIO B	Poêlée de légumes	***	Haricots verts B	Macaroni BIO
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre	Fromage blanc sucré	Edam BIO B	Coulommiers	Emmental BIO
Dessert	Crème dessert vanille	L Pomme*BIO B	Orange*	Dessert de Pâques	Purée de pomme fraise BIO

P.A. n°2



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

Tous nos produits BIO sont d'origine Française

L Local
 Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
 Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent 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, tomate, maïs, céleri, œuf / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec



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



LUNDI DE PAQUES

le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade verte	Salade de blé exotique	Concombre cube vinaigrette	Crêpe au fromage
		Raviolis à la volaille (Plat complet)	Steak haché	Pommes de terre à la savoyarde	Filet de colin sauce normande
		***	Petits-pois au jus	(Plat complet)	Haricots verts persillés
		Emmental BIO B	Fromage frais sucré	Vache qui rit	Brie
		Purée de fruits maison M	Madeleine BIO B	Poire* BIO B	Banane* BIO B

P.A. n°3



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

Tous nos produits BIO sont d'origine Française

Semaine 15 : du 9 au 13 Avril 2018

Mardi :

le bœuf servi est une viande label rouge

le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage	Carottes râpées BIO B	Salade Marco polo	Radis beurre	Pâté de campagne
	L Sauté de bœuf aux poivrons RAV	L Cassoulet (Plat complet)	Pizza	Escalope de dinde sauce estragon	Colin pané citron
	Pâtes papillons	***	Salade verte	Haricots beurre à la tomate	Purée de carottes BIO B
	Yaourt nature sucré BIO B	Fondu président	Edam BIO B	Camembert BIO B	Gouda
	L Kiwi*	Pomme	Purée de fruits maison M	Gaufre au chocolat	L Poire*

P.A. n°4

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

Composition des plats :
Salade exotique, blé, tomate, ananas, maïs / Salade marco polo : pâtes, poivron, surimi, mayonnaise



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

BONNES

Mardi :

VACANCES

Le bœuf servi est une viande label rouge

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Haricots verts vinaigrette	Taboulé BIO B	Potage	Salade verte
	Tortis bolognaise RAV (Plat complet)  ***	Filet de colin sauce crevettes Courgettes béchamel	Poulet Yassa LABEL ROUGE  Riz créole BIO B	Sauté de bœuf RAV printanier  Semoule
	Edam	Yaourt aux fruits	Cotentin	Brie
	Pomme* BIO B	Fourrandise au chocolat	Crème dessert vanille	Purée pomme fraise BIO B



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°5

BONNES

Mardi :

VACANCES

Le bœuf servi est une viande label rouge

Le bœuf servi est une viande label rouge

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage	Potage	Tomate vinaigrette	Carottes râpées BIO B
	Emincé de dinde au paprika Haricots verts	Chili con carne RAV (plat complet)  ***	Filet de colin au beurre blanc Penne rigate	Rôti de porc Ratatouille
	Mimolette	Camembert BIO B	Yaourt aromatisé	Fraidou
	Poire* BIO B	Liégeois chocolat	Banane* BIO B	Tarte flan

Tous nos produits BIO sont d'origine Française



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

Composition des plats :
Poulet Yassa : oignon, poivrons rouge et vert, citron

P.A. n°1



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine 02 : du 8 au 12 Janvier 2018



Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade vendéenne BIO	Salade de riz tomate concombre	Mortadelle	Carottes râpées BIO	Potage
	Lasagne bolognaise (plat complet) ***	Nugget's de volaille Chou-fleur béchamel	Blanquette de poisson Haricots beurre	Rôti de porc Petits-pois fermière	Filet de colin sauce armoricaine Semoule BIO
	Camembert	Emmental BIO	Fromage frais sucré BIO	Yaourt aromatisé	Fondu président
	Compote de pommes	Kiwi	Clémentines*	Galette des rois	Flan nappé caramel

Goûter

P.A. n°1

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

Certifié Label

En gras les plats contenant du porc

Tous nos produits BIO sont d'origine Française

Semaine 03 : du 15 au 19 Janvier 2018

MIKI A HAWAII

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw	Salade de lentilles	Potage	 Manger, bouger, voyager!	Betteraves BIO
	Sauté de porc au curry	Colin pané citron	Boulettes d'agneau à l'orientale	Omelette sauce bœuf BIO Purée de pommes de terre	Bœuf bourguignon RAV Coquillettes
	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré	Edam BIO	sucre BIO	Coulommiers
	Crème dessert vanille	Pomme*BIO	Orange*	Kiwi*BIO	Mousse au chocolat au lait

Goûter

P.A. n°2

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

Composition des plats :
Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpé mayonnaise

Menu validé
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié Label



Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge
LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

	Taboulé BIO	Potage	Salade de blé exotique	Carottes râpées BIO	Crêpe au fromage
	Cordon bleu de volaille	Tortis lentilles tomate (plat complet végétarien)	Rôti de dinde	P. de terre à la savoyarde (Plat complet)	Filet de colin sauce normande
	Duo de carottes	***	Petits-pois cuisinés	***	Haricots verts BIO
	Rondelé nature	Emmental BIO	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Brie
	Poire*	Liégeois vanille	Madeleine BIO	Purée de fruits maison	Banane*

Certifié/Label

En gras les plats contenant du porc.

0

0

B bio

Tous nos produits BIO sont d'origine Française

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge
 P.A. n°3
 Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge
 Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge
 Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge
 Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge
LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

	Potage	Salade d'endives	Salade italienne BIO	Salade vendéenne	Pâté de campagne
	Escalope de volaille au jus	Cassoulet (Plat complet)	Pizza royale	Estouffade de bœuf RAV	Filet de colin sauce bercy
	Pâtes papillons BIO	***	Haricots beurre	Carottes	Purée de potiron
	Yaourt aromatisé	Camembert BIO	Bûchette mi-chèvre	Gouda BIO	coulommiers
	Pomme*	Compote pomme banane	Flan nappé caramel	Crêpe de la Chandeleur	Orange*BIO

L Local

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
 Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent 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 vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise
 Repas alternatif : sans protéine animale

Goûter
 P.A. n°4

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

Menu validé
 en commission menu



Semaine 06 : du 5 au 9 février 2018

Mardi :

le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage	Pommes de terre échalote BIO	Carottes râpées	0	Pâtes basilic BIO
	Lasagne bolognaise (Plat complet)	Colin meunière citron	Sauté de dinde au paprika	0	Palette de porc sauce moutarde
	***	Epinards béchamel	Boulgour	0	Petit pois
	Edam	Cotentin	Yaourt nature sucré BIO	0	rondelé nature
	Kiwi*BIO	Crème dessert vanille	Purée de fruits maison	0	Banane*

 CertifiéLabel

En gras les plats contenant du porc
0 

0

 Tous nos produits BIO sont d'origine Française

Goûter

Mardi :

le bœuf servi est une viande label rouge

Mardi :

le bœuf servi est une viande label rouge

Mardi :

le bœuf servi est une viande label rouge

Semaine 07 : du 12 au 16 Février 2018

Mardi :

le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Pizza		
	Escalope de dinde	Rôti de porc	Filet de colin sauce concarnoise	Viande chili BIO	Marmite de poisson basquaise
	Chou-fleur béchamel	Purée de carottes BIO	Penne rigate	Riz créole BIO	Semoule BIO
	Mimolette	Fraidou	Yaourt nature sucré	Camembert BIO	Fromage frais sucré
	Poire*BIO	Beignet de Mardi-Gras	Kiwi*	Purée de pommes BIO	Pomme*

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

Composition des plats :
Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

Goûter

P.A. n°1

Menu validé
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes  maison  bio  Alternatif  Local  CertifiéLabel

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine 08 : du 19 au 23 Février 2018

Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade coleslaw	Salade de blé fantaisie	Feuilleté au fromage	Haricots verts BIO	Potage
	Colombo de porc	Colin pané citron	Paupiette de veau au jus A	Omelette	Goulash de bœuf RAV
	Riz pilaf BIO	Epinards béchamel	Petits-pois	Pommes de terre rissolées	Coquillettes
	Vache qui rit	Camembert BIO	Rondelé	Yaourt aux fruits	Edam BIO
	Mousse au chocolat au lait	Banane*	Orange*BIO	Kiwi* M	Flan nappé caramel

Goûter

P.A. n°2

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

Semaine 09 : du 26 Février au 2 Mars 2018

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Pommes de terre échalote	Potage	Salade de riz BIO	Saucisson à l'ail	Céleri rémoulade
	Nugget's de volaille sauce ketchup	Tortis bolognaise RAV (Plat complet)	Emincé de dinde au jus	Croq végétarien fromage épinards	Filet de colin sauce normande
	Haricots verts BIO	***	Purée de potiron	Carottes BIO	Semoule BIO
	Emmental	Saint Morêt	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Brie
	Liégeois vanille	Pomme BIO	Madeline M	Purée de fruits maison	Banane*

Goûter

P.A. n°3



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

ANSAMBLE
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

✓ Certifié/Label

En gras les plats contenant du porc 
0 

0

B bio

Tous nos produits BIO sont d'origine Française

L Local

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

Composition des plats :

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

Plat alternatif : sans protéine animale

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine 10 : du 5 au 9 Mars 2018

ARMISTICE 1918

ANSAMBLE
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

le bœuf servi est une viande label rouge

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage	Salade d'endives	Salade de pâtes tricolore	Carottes râpées BIO	Cervelas
	Lasagne bolognaise (Plat complet) ***	Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre BIO	Omelette Haricots beurre	Poulet rôti LABEL ROUGE Ratatouille	Colin meunière citron Chou-fleur béchamel
	Fromage frais sucré	Coulommiers	Fraidou	Cotentin	Gouda BIO
	Kiwi*BIO	Flan chocolat	Pomme*BIO	Tarte normande	Banane*

 CertifiéLabel

En gras les plats contenant du porc 

0 

 B bio
Tous nos produits BIO sont d'origine Française

Goûter

P.A. n°4

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

Semaine 11 : du 12 au 16 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou rouge vinaigrette	Taboulé BIO	Potage	0	Haricots verts BIO
	Sauté de bœuf RAV printanier	Palette de porc à la moutarde	Escalope de dinde normande	0	Boulettes aux pois chiches BIO
	Pâtes papillons BIO	Haricots verts	Riz pilaf	0	Purée de carottes BIO
	Rondelé	Edam	Yaourt nature sucré BIO	0	Brie BIO
	Compote pomme ananas	Pomme*	Poire* 	0	Purée de pomme banane BIO

 Local

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

Composition des plats :
0

Goûter

P.A. n°5

Menu validé
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  CertifiéLabel

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine 12 : du 19 au 23 Mars 2018

MIKI AUX USA

Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Années 2016-2017-2018
Manger, bouger, voyager!

	Pâtes au basilic BIO	Salade vendéenne	Mortadelle	Potage
	Cordon bleu de volaille	Hachis parmentier RAV (Plat complet)	Hoki sauce concarnoise	Filet de colin à l'armoricaine
	Petits pois fermière	***	Carottes persillées	Semoule BIO
	Mimolette	Camembert	Riz au lait	Fondu président
	Orange*	Purée de pommes BIO	Kiwi*BIO	Liégeois chocolat



✓ Certifié/Label

En gras les plats contenant du porc

B bio

Tous nos produits BIO sont d'origine Française

L Local

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

Goûter

P.A. n°1

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

Semaine 13 : du 26 au 30 Mars 2018

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri rémoulade	Salade de lentilles	Potage	Betteraves BIO
	Rougail de saucisse	Colin meunière citron	Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet)	Omelette
	Riz créole BIO	Poêlée de légumes	***	Haricots verts
	Bûchette mi-chèvre	Fromage blanc sucré	Edam BIO	Coulommiers
	Crème dessert vanille	Pomme*BIO	Orange*	Dessert de Pâques M
				Purée de pomme fraise BIO

Composition des plats :
Salade américaine : p. de terre, tomate, maïs, céleri, œuf / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

Goûter

P.A. n°2



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 14 : du 2 au 6 Avril 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade verte	Salade de blé avoine	Concombre cube	Crêpe au fromage

Mardi :
le bœuf servi est une viande label rouge

		Salade verte	Salade de bœuf exotique	vinaigrette	Crêpe au fromage
	0	Raviolis à la volaille (Plat complet)	Steak haché	Pommes de terre à la savoyarde	Filet de colin sauce normande
	0	***	Petits-pois au jus	(Plat complet)	Haricots verts persillés
	0	Emmental BIO	Fromage frais sucré	Vache qui rit	Brie
	0	Purée de fruits maison	Madeleine BIO	Poire*^MBIO	Banane* ^M BIO

Certifié/Label

En gras les plats contenant du porc

B bio
 Tous nos produits BIO sont d'origine Française

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

Composition des plats :
 Salade exotique, blé, tomate, ananas, maïs / Salade marco polo : pâtes, poivron, surimi, mayonnaise

Goûter

P.A. n°3

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

Semaine 15 : du 9 au 13 Avril 2018

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage	Carottes râpées BIO	Salade Marco polo	Radis beurre
	Sauté de bœuf aux poivrons RAV	Cassoulet (Plat complet)	Pizza	Escalope de dinde sauce estragon
	Pâtes papillons	***	Salade verte	Haricots beurre à la tomate
	Yaourt nature sucré BIO	Fondu président	Edam BIO	Camembert BIO
	Kiwi*	Pomme	Purée de fruits maison	Gaufre au chocolat
				Gouda
				Poire*

Goûter

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine 16 : du 16 au 20 Avril 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Haricots verts vinaigrette	Taboulé BIO	Potage	Salade verte	Pommes de terre échalote BIO

Certifié/Label

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	Tortis bolognaise RAV (Plat complet) ***	Filet de colin sauce crevettes Courgettes béchamel	Poulet Yassa LABEL ROUGE Riz créole BIO	Sauté de bœuf RAV printanier Semoule A	Palette de porc à la diable Carottes persillées
--	---------------------------------------------	-------------------------------------------------------	--------------------------------------------	--------------------------------------------------	----------------------------------------------------

En gras les plats contenant du porc

0

	Edam	Yaourt aux fruits	Cotentin	Brie	Rondelé
	Pomme*BIO	Fourrandise au chocolat	Crème dessert vanille	Purée pomme fraise BIO	Banane*

0

B bio

Tous nos produits BIO sont d'origine Française

Goûter

P.A. n°5

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

Semaine 17 : du 23 au 27 Avril 2018

REPAS DE NOEL

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

	Crêpe au fromage	Potage	Tomate vinaigrette	Carottes râpées BIO	Saucisson à l'ail
	Emincé de dinde au paprika Haricots verts	Chili con carne RAV (plat complet) ***	Filet de colin au beurre blanc Penne rigate	Rôti de porc Ratatouille	Marmite de poisson basquaise Purée de pommes de terre
	Mimolette	Camembert BIO	Yaourt aromatisé	Fraidou	Fromage frais sucré
	Poire*BIO	Liégeois chocolat	Banane*BIO	Tarte flan	Purée de pommes BIO

L Local

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

Goûter

P.A. n°1

Composition des plats :
Poulet Yassa : oignon, poivrons rouge et vert, citron



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Err :509	Err :509	Err :509	Err :509	Err :509
Plat principal	Err :500	Err :500	Err :500	Err :500	Err :500



Entrée	Err :509				
Accompagnement	Err :509				
Produit laitier	Err :509				
Dessert	Err :509	Err :509	M	Err :509	Err :509
Goûter					
P.A. n°4					

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

Fruits indiqués selon disponibilité

 Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

 Préciser la provenance



Semaine

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge
 Mercredi : le bœuf servi est une viande label rouge
LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

Entrée	Err :509				
Plat principal	Err :509				
Accompagnement	Err :509				
Produit laitier	Err :509				
Dessert	Err :509				
Goûter					
P.A. n°5					

Composition des plats :
Err :509



Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/label



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