

RESTAURATION SCOLAIRE - LA FERRIERE

Semaine 42 : du 16 au 20 Octobre 2017



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



Fruits indiqués selon disponibilité



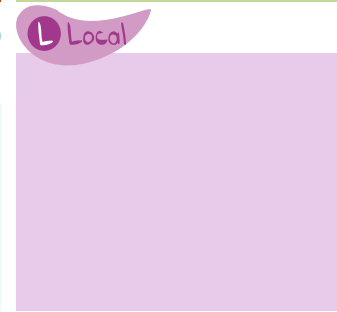
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade de riz -A/G/F/S-	Carottes râpées -F- B	Crème B de courgettes -F-	Concombres à la crème -F- (adultes)	Salade bavaroise -G/F-
	Sauté de volaille -F/S-	Filet de colin sauce citron -S/F-	Couscous aux boulettes d'agneau -S/A/F-	Rôti de porc sauce caramel -F-	Emincé de bœuf à la provençale -S/F-
	Jardinière de légumes -S-	Pommes vapeur -F- B		Pâtes macaronis -A- B	Ratatouille -S-
		Entremets à la vanille-F/A-		Saint Paulin -F- B	
	Compote pomme-fraise et madeleine -A-		Fruit de saison -F-	Poire au sirop -A-	Crumble pomme/framboise M -F/A-

P.A. n°4

Semaine 43 : du 23 au 27 Octobre 2017 - Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		Salade de pâtes B au surimi -A/F-	Salade de tomates -F-	Concombres à la crème -F-	Terrine de légumes M mayonnaise -D/S/F-
	L Rôti de veau -F-	Filet de poisson du marché beurre citronné -F-	Poulet rôti -F-	Escalope de dinde au jus -F-	Steak haché -S-
	Gratin de courgettes -S/F-	Brocolis -S-	Frites -S- ketchup	Purée de carottes -S- Salade verte -F-	Haricots verts -S- B
	Saint Nectaire -F-	Fromage blanc sucré -F- B			B Semoule au lait vanillée -F/A- M
	Fruit de saison -F- (banane)		Ananas au sirop -A-	Tarte fine aux pommes -F/S-	

P.A. n°5



Composition des plats :

Salade de riz : riz, tomate, œuf, échalote.
Salade bavaroise : pomme de terre, tomate, emmental, épau de porc.
Salade de pâtes : pâtes, surimi, tomate, mayonnaise.

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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



RESTAURATION SCOLAIRE - LA FERRIERE

Semaine 44 : du 30 Octobre au 3 Novembre 2017 - Vacances scolaires



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Rillettes cornichon -F/A-	Salade du chef -A/F-		M Beurre de sardines -F/A-	
	Filet de poisson sauce hollandaise -S/D- B Pommes de terre persillées -F/S-	Bœuf -F- Carottes -F- B		Rôti de porc au paprika -F- Coquillettes -A- B Fromage râpé -F-	Couscous au poulet -F/S/A-
		Yaourt aromatisé -F- B			Brie -F- B
	Fruit de saison -F-			Fruit de saison -F-	Liégeois au chocolat -F-

P.A. n°1

✓ 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

Semaine 45 : du 6 au 10 Novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Sardines à la tomate -A- (adultes)	Carottes râpées -F- B	Salade strasbourgeoise -G/A/F-	Betteraves vinaigrette -F-	Velouté de courgettes -S-
	Jambon grill -F- Mogettes -A- L Salade verte -F-	Filet de poulet -F- Pâtes farfalles -A- B Fromage râpé -F-	Poisson du marché -F- Epinards béchamel -S/F-	Pommes de terre à la savoyarde -F/G/S- Salade verte -F-	Emincé de bœuf -F- Haricots verts -S- B
	Camembert -F- B		Entremets vanille -F/A-		
	Compote de pommes et gâteau -A- B	Cocktail de fruits au sirop -A-		Fruit de saison -F-	Moelleux au chocolat -F-

P.A. n°2

L Local

Composition des plats :

Salade du chef : riz, tomate, dés d'épaule de porc, œuf dur.
Salade strasbourgeoise : pomme de terre, saucisse de Strasbourg, cornichon.
Pomme de terre à la savoyarde : pomme de terre, fromage, épaule de porc, crème, oignon.

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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



RESTAURATION SCOLAIRE - LA FERRIERE






Semaine 46 : du 13 au 17 Novembre 2017

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES






MIKI AUX USA
AMBASSADEUR RESTAURANT 2017-2018

Manger, bouger, voyager!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	MIKI AUX USA	VENREDI
	B Carottes râpées vinaigrette -F- (adultes)	Salade piémontaise -G/F/A-	Concombres à la crème -F-	Salade verte, maïs, tomates et croûtons	Avocat -F- (adultes)
	Boulettes d'agneau -F-	Poulet rôti -F-	Hachis Parmentier au bœuf -F/A-	Cheeseburger	Chipolatas -F-
	Semoule -A- B	Ratatouille -F-	Salade verte -F-	Chips	Lentilles -A- B Salade verte -F-
	Fromage blanc -F- B	Crumble aux pommes -F/A- B M	Fruit de saison -F-	Milk shake aux fruits rouges M	Chèvre -F-
				Cookie	Fruit de saison -F-

P.A. n°3

Semaine 47 : du 20 au 24 Novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade bavaroise -G/F-	Betteraves aux pommes -F- (adultes)	Taboulé -D-	Potage de légumes -F- B	Paté de campagne et cornichon -F/A-
	Escalope de poulet au jus -F/S/D-	Steak haché -S-	L Rôti de porc -F-	Pâtes bolognaise -F/S-	Marmite de poisson -S-
	Carottes persillées -S/D- B	Gratin dauphinois -F- B	Haricots beurre -S-		B Riz -A-
		Tomme noire -F-	Yaourt nature sucré -F- B	Fruit de saison -F-	Entremets chocolat -F- M
	Ile flottante -F-	Fruit de saison -F-			

P.A. n°4

Certifié/label

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



Fruits indiqués selon disponibilité

B bio

L Local

Composition des plats :

Salade piémontaise : pomme de terre, tomate, œuf, cornichon, dés de jambon, mayonnaise.
Salade bavaroise : pomme de terre, jambon, emmental.

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

★★★
Menu validé
en commission menu

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

RESTAURATION SCOLAIRE - LA FERRIERE

Semaine 48 : du 27 Novembre au 1er Décembre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade mêlée -F/A- (adultes)	Salade du chef -A/F-		Velouté de potiron aux marrons -S-	B Carottes râpées, maïs et emmental -F/A-
	Cassoulet -A/F- M	Poisson meunière -S-	Cordon bleu -S-	L Rôti de veau -F-	Lasagnes -A/F/S-
	Salade verte -F-	Epinards béchamel -S-	Petits pois-carottes -A-	Haricots verts -S- B	Salade verte -F-
	Emmental -F- B	Yaourt nature sucré -F- B	Bûchette de chèvre -F-		
	Cocktail de fruits -A-		Compote de pommes et gâteau -A- B	Eclair chocolat -S-	Fruit de saison -F-

P.A. n°5

✓ Certifié/label

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



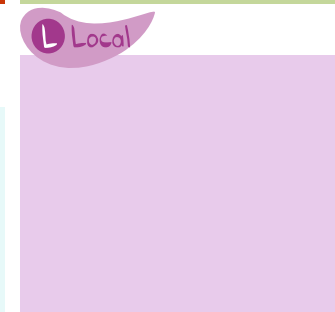
Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 49 : du 4 au 8 Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Avocat -F- (adultes)	Velouté de courgettes -S-	Betteraves aux pommes -G/F-	Terrine de poisson mayonnaise -D/S/F-	Saucisson à l'ail et beurre -F-
	Poulet rôti -F-	Escalope de porc au jus -F/D-	Pâtes carbonara -F/A-	Emincé de bœuf -F-	Poisson du marché sauce maltaise -F-
	Pommes boulangères -F- B	Petits pois fermière -A/S- B	Salade verte -F-	Purée de potiron -S/F-	Semoule -A- B aux petits légumes -S-
	Tomme -F-	B Semoule au lait au chocolat -A/F- M		Bircher muesli -F/A/S-	Crème anglaise -F-
	Compote de pommes et gâteau -A- B		Fruit de saison -F-		Moelleux au chocolat -A/F- M

P.A. n°1



Composition des plats :

Salade mêlée : salade, maïs, croûtons, dés de jambon.
Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur.
Petits pois fermière : petits pois, champignons.
Bircher muesli : fromage blanc, coulis de fruits, céréales.
Sauce maltaise : zestes et jus d'orange.

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

