

# RESTAURATION SCOLAIRE - LA FERRIERE

Semaine 50 : du 11 au 15 Décembre 2017



**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



Composition des plats :  
Salade du chef : riz, épaule de porc, œuf, tomate.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pâtes <b>B</b> au surimi -D/F-	Pommes de terre, épaule, maïs -G/F/A-	Velouté <b>B</b> de courgettes -S-	Betteraves vinaigrette -F-	Carottes râpées -F-
	Bœuf bourguignon -F-	Poisson sauce hollandaise -S/D-	<b>L</b> Blanquette de volaille -F/S-	<b>M</b> Tajine d'agneau aux abricots secs -F/S/A-	<b>M</b> Tartiflette savoyarde -G/F/S-
	Carottes -S-	Brocolis -S-	<b>B</b> Riz -A-	Semoule -A- <b>B</b>	Salade -F-
	Fromage blanc sucré -F- <b>B</b>				
		Moelleux à l'ananas -F- <b>M</b>	Fruit de saison -F-	Entremets au chocolat -F/A-	Compote pomme-poire -A-

P.A. n°3

Semaine 51 : du 18 au 22 Décembre 2017

**REPAS DE NOEL**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Rillettes -F- (adultes)	Terrine de saumon et légumes sauce cocktail -F/A-	Carottes râpées -F- <b>B L</b>	Velouté de potiron -S-	Salade du chef -A/F-
	<b>L</b> Palette de porc à la diable -F-	Emincé de bœuf aux épices de Noël -F/A-	Hachis parmentier -F/A/S- <b>M</b>	Poulet rôti -F-	Poisson meunière -S-
	Mogettes -A- Salade verte -F-	Gratin dauphinois -F/A- Salade -F-	Salade -F-	Petits pois et carottes -A- <b>B</b>	Epinards -S-
	<b>B</b> Saint Paulin -F-	Bûchette glacée -S-	Yaourt aromatisé -F- <b>B</b>		
	Clémentine -F-	Fruit de saison -F-		Flan nappé caramel -F-	

P.A. n°4






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



# RESTAURATION SCOLAIRE - LA FERRIERE






Semaine 52 : du 25 au 29 Décembre 2017 - Vacances scolaires

## REPAS DE NOEL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		Salade piémontaise -G/F/A-	Mousson de canard et son toast -F/A-		Terrine de légumes -A/S/F-
	*** Noël ***	Boulettes de bœuf sauce provençale -S/A-	Filet de poulet aux épices de Noël -F/A-	Poisson du marché sauce crustacés -F/A-	Poulet rôti -F-
		Gratin <b>B</b> de choux fleurs-S-	Pommes dauphines -S- Salade -F-	Riz -A- <b>B</b>	Pommes rissolées -S-
				Emmental -F- <b>B</b>	Fromage blanc -F-
		Entremets vanille -F/A-	Bûchette glacée -S-	Fruit de saison -F-	

P.A. n°5

## Semaine 01 : du 1er au 05 Janvier 2018 - Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		Velouté de légumes -S-	Céleri rémoulade -F-	Salade champêtre -F/A-	
	*** Nouvel An ***	Bœuf -F-	Rôti de dinde -F-	Rôti de veau -F-	<b>L</b> Jambon grill -F-
		Aux carottes -F- <b>B</b> <b>L</b>	Haricots beurre -S-	Petits pois -A- <b>B</b> Salade -F-	Mogettes -A- <b>B</b> Salade -F-
		Yaourt aromatisé -F- <b>B</b>		Flan pâtissier -F/A-	<b>B</b> Emmental -F-
			<b>B</b> Semoule au lait vanillée -A/F- <b>M</b>		Fruit de saison -F-

P.A. n°1

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

**✓ 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, épaule de porc, mayonnaise.  
Salade champêtre : chou rouge, lardon, noix.

★★★  
**Menu validé**  
en commission menu

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)

# RESTAURATION SCOLAIRE - LA FERRIERE

Semaine 02 : du 08 au 12 Janvier 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Terrine de poisson sauce cocktail (adultes)	Rillettes cornichons -A/F-	Carottes râpées -F- <b>B</b> <b>L</b>	Salade de chou rouge aux pommes fruits -F- (adultes)	<b>M</b> Potage poireaux pommes de terre -F- <b>B</b>
	<b>L</b> Rôti de porc -F-	Filet de saumon sauce beurre blanc -A/F-	<b>M</b> Parmentier de canard au potiron -F/S-	Steak haché -S-	<b>L</b> Filet de dinde sauce moutarde -F/S-
	Lentilles -A- <b>B</b>	Riz -A- <b>B</b>	Salade -F-	Haricots verts -S- <b>B</b>	Epinards à la crème -S/F-
	Tome noire -F-	Entremets chocolat -F/A-		Bûchette de chèvre -F-	
	Fruit de saison -F-		Fruit de saison -F-	Galette des rois -S-	Compote tous fruits -A- Gâteau -A-

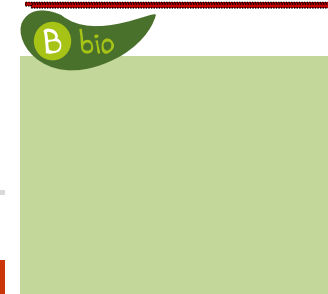
P.A. n°2



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



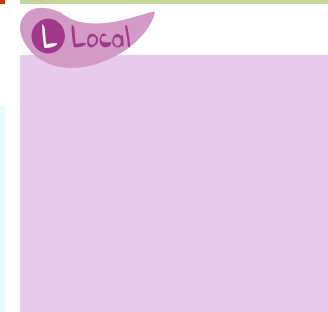
Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 03 : du 15 au 19 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Haricots verts <b>B</b> au surimi -S/A	Potage de légumes -F- <b>L</b> <b>M</b> <b>B</b>	Velouté de courgettes à la vache qui rit -S/F-	Betteraves vinaigrette -F-	Pâté de campagne -F- (adultes)
	<b>M</b> Pommes de terre à la savoyarde -F/G-	<b>L</b> Emincé de volaille aux champignons -F/S-	Goulasch de bœuf -F-	Hachis parmentier -F/A/S- <b>M</b>	Filet de poisson du marché sauce beurre blanc -F/D-
	Salade -F- <b>L</b>	Purée de brocolis -S-	Coquillettes -A- <b>B</b> Fromage râpé -F-	Salade verte -F-	<b>B</b> Riz -A-
					<b>B</b> Saint Nectaire -F-
	Fruit de saison -F-	Gâteau <b>M</b> au yaourt -F-	Liégeois chocolat -F-	Poire au sirop -A-	Fruit de saison -F-

P.A. n°3



Composition des plats :

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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



# RESTAURATION SCOLAIRE - LA FERRIERE

Semaine 04 : du 22 au 26 Janvier 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Œufs mayonnaise -F-	Taboulé -D-		M Salade de riz au saumon -A/F/S-	M Potage au potiron -S-
	Boulettes de bœuf bolognaise -A/S- B Pâtes -A- Râpé -F-	Filet de hoki -S- sauce citron L Carottes -F-	M Cassoulet -F/A- Salade -F-	Steak haché -S- B Petits pois -A-	L Palette de porc au jus -F- B Haricots verts -S-
		Yaourt sucré -F- B	B Brie -F-	Fromage blanc L confiture de fraise -F/A-	Flan caramel -F-
	Fruit de saison -F-		Compote pomme-ananas et gâteau sec -A-		

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



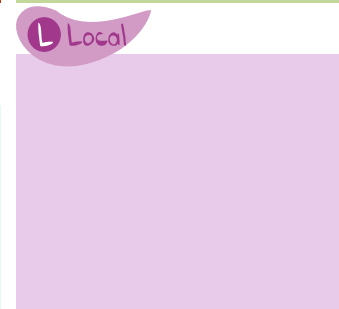
Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 05 : du 29 Janvier au 02 Février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Avocat vinaigrette -F- (adultes)	M Terrine de légumes mayonnaise -D/F/S-	B Choux fleurs vinaigrette -S-	Salade fromagère -F-	M Potage de légumes à la vache qui rit -S/F-
	M Rougail -A/F- Salade -F-	L Rôti de porc à l'ancienne -F- B Lentilles -A- Salade -F-	Poisson sauce crustacés -S/A- B Semoule -A-	Jambon grill -F- Mogettes -A- L Salade verte -F-	Filet de poisson du marché sauce hollandaise -S/A- Pommes vapeur -F- L B
	B Camembert -F-	Entremets vanille -D/F-	Yaourt aromatisé -F- B		
	Fruit de saison -F-			Crêpe de la Chandeleur -F-	Moelleux au chocolat -F/A- M

P.A. n°5



Composition des plats :

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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



# RESTAURATION SCOLAIRE - LA FERRIERE

Semaine 06 : du 05 au 09 Février 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Poireau vinaigrette -A- (adultes)	Salade du chef -A/F/G-	Velouté de carottes -F- <b>B</b>	Rillettes de saumon -S/F-	<b>M</b> Velouté de courgettes -S-
	Cordon bleu -S-  Purée -A- Salade -F-	Poisson meunière citron en quartier -S/F-  Epinards béchamel -S/F-	<b>L</b> Emincé de dinde au curry -F-  <b>B</b> Riz -A- aux petits légumes -S-	<b>L</b> Escalope de porc -F-  Haricots beurre -S-	<b>L</b> Rôti de veau -F-  <b>B</b> Pâtes -A- Fromage râpé -F-
	<b>B</b> Saint Paulin -F-		Petit suisse sucré -F-		Yaourt aromatisé -F- <b>B</b>
	Compote pomme-abricot et gâteau sec -A-	Ile flottante -F/G-		Moelleux aux poires -F/A- <b>M</b>	

P.A. n°1



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



Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 07 : du 12 au 16 Février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Carottes râpées -F- <b>L</b>	Salade de pâtes <b>B</b> au surimi -A/F-	Rillettes -F- (adultes)	Taboulé -D-	<b>M</b> Potage poireaux pommes de terre -F- <b>B</b> <b>L</b> Local
	Tartiflette savoyarde <b>M</b> -G/F-  Salade -F-	Filet de poisson du marché beurre citron -F-  Brocolis -S-	<b>M</b> Parmentier de bœuf au potiron -S-  Salade -F-	Sauté de canard -F-  Haricots verts -S- <b>B</b>	<b>L</b> Escalope de poulet forestière -F-  <b>B</b> Petits pois -F-
			Emmental-F- <b>B</b>		Yaourt sucré -F-
	Cocktail de fruits -A-	Beignet -S-	Fruit de saison -F-	Mousse croquante au chocolat -D/F-	

P.A. n°2



Composition des plats :

Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur.

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

