





RESTAURANT SCOLAIRE - LA FERRIERE

Semaine 19 : du 7 au 11 Mai 2018

	8 MAI	9 MAI	10 MAI	11 MAI	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
	Salade fromagère -F-	Férié	Concombres ciboulette -F-	Férié	
	Emincé de volaille -F- L		M Parmentier de poisson -A/S-		Filet de colin sauce normande -S/F/A-
	B Pâtes-A-		Salade verte -F-		Pommes vapeur -F- B
			Yaourt aromatisé -F- B	Petit Suisse -F-	
	Compote de pommes B et gâteau -A-				

Pas de centre de loisirs La Ferrière



Composition des plats :
Salade fromagère : emmental, mimolette, édam, tomate, salade

P.A. n°5



Vous repérez 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

RESTAURANT SCOLAIRE - LA FERRIERE

Semaine 20 : du 14 au 18 Mai 2018



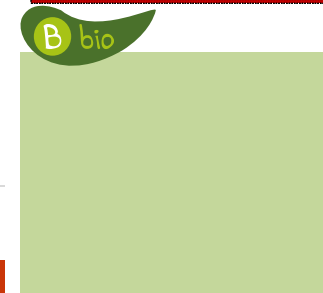
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade provençale -F/A-	Taboulé-A-		Crèmeux de petit pois à la menthe-F/A- M	Concombres à la crème -F- B
	Steak haché/Ketchup -S-	L Emincé de dinde au miel -F/A-	Rougail de saucisse -F-	Fish and chips	Cordon bleu-S-
	Haricots verts -S- B	B Carottes -F-	B Riz pilaf -A-	***	Epinards béchamel -S/A-
		Fromage blanc sucré -F- B	Coulommiers -F-	Muffin aux fruits rouges M	Eclair au chocolat -S-
	Fruit de saison -F-		Cocktail de fruits -A-		

P.A. n°1



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

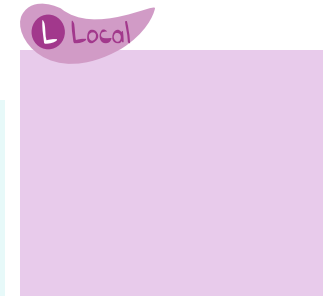
Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 21 : du 21 au 25 Mai 2018

	PENTECOTE				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Férié	B Salade gauloise -F-	Pâté de campagne -F-	Carottes râpées-F- B	Avocat -F- (adultes)
		Jambon grillé -F-	L Sauté de dinde au curry -F-	Rôti de porc-F-	Filet de poisson du marché -F-
		Mogettes -A- Salade verte -F-	Petits pois B à la française -A/F-	Pommes de terre-F-	Gratin B de choux fleurs -S/F-
				Yaourt sucré -F-	Emmental -F- B
			Glace -S-	Flan chocolat -F/A- M	Fruit de saison -F-

P.A. n°2



Composition des plats :
Salade provençale : pomme de terre, tomate, concombre, olive
Salade gauloise : betterave, pomme, emmental



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

RESTAURANT SCOLAIRE - LA FERRIERE

Semaine 22 : du 28 Mai au 1er Juin 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Œuf mayonnaise -F-	Tomate et féta au basilic -F/A- (adultes)	Betteraves B vinaigrette -F/A-	B Carottes râpées sauce blanche-F-	Rillettes et cornichons -F/A-
	Rôti de veau -F-	Steak haché ketchup -F-	Parmentier de canard au potiron -F/A-	Pilons de poulet -F-	Poisson du marché sauce provençale -F/A-
	Printanière de légumes -S-	B Pâtes -A-	Salade verte -F-	B Ratatouille	Brocolis -S-
		Camembert -F- B		Fromage blanc sucré B	
	Semoule au lait -F/A-	Fruit de saison -F-	Liégeois au chocolat -F-		Ananas au sirop -A-

P.A. n°3

✓ 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

Semaine 23 : du 4 au 8 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Melon beurre -F- (sous réserve)	Asperges -A- (adultes)	Tomates vinaigrette-F-	M Cake aux légumes et à la tomate -F/A-	Haricots verts/ échalotes -F/S-
	L Escalope de poulet sauce fromagère-F-	M Rougail de saucisse -F-	Rôti de Dinde au jus -F- L	Poisson meunière -S-	Gratin de pâtes à la parisienne -F/A- B
	Haricots beurre-S-	B Riz -F-	B Purée de carottes -F-	Epinards béchamel -S/F-	M ***
	Yaourt sucré-F- B	B Saint Paulin -F-	Petit Suisse sucré -F- B		
		Fruit de saison -F-		Fruit de saison -F-	Mousse au chocolat -F/A- M

P.A. n°4

L Local

Composition des plats :

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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



RESTAURANT SCOLAIRE - LA FERRIERE

Semaine 24 : du 11 au 15 Juin 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis -F- (adultes)	Terrine de poisson mayonnaise -F/A- M	Mousse de foie -F-	Concombres à la crème -F-	Saucisson sec-F-(AD)
	Filet de dinde à la crème de poivrons -F- Purée -F/A-	L Sauté de veau aux olives -F/A- Jardinière de légumes -S-	Filet de poisson sauce crevettes -S/A- B Riz -A-	Bœuf Stroganoff-F- L Pommes de terre et carottes-F- B	Poisson du marché sauce hollandaise -F/A- B Semoule -A-
	Brie -F-	Entremet à la vanille - M A/F-	Yaourt aromatisé -F- B	Gâteau Russe-F- M	Chèvre-F-
	Fruit de saison -F-				Compote de pommes et gâteau -A-



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

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 25 : du 18 au 22 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées -F- (adultes)	Tomate au basilic -F/A-	Haricots verts et miettes de saumon -S/A-	Melon-beurre -F- (sous réserve)	Rillettes M de sardines -F/A-
	Sauté de porc au caramel -F- B Riz créole -A-	Filet de poisson -S- B Pommes vapeur -F-	Boulettes d'agneau -F- B Flageolets -A-	Hachis parmentier M -F/S/A- Salade verte -F-	L Rôti de veau -F- B Haricots verts -S-
	Camembert -F- B				Yaourt aromatisé -F-
	Fruit de saison -F-	Glace -S-	Fromage Blanc -F- B	Gâteau basque -S-	



Composition des plats :



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

RESTAURANT SCOLAIRE - LA FERRIERE

Semaine 26 : du 25 au 29 Juin 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Pastèque -F-	Taboulé-F/A-		Salade comtesse -F- (adultes)	Friand fromage-S-
	Saucisse de Toulouse -F- B Purée -A- Salade verte -F-	Emincé de bœuf -F- Brocolis -S-	L Pilon de poulet -F- Frites -S- Salade verte -F-	Tajine d'agneau aux abricots secs -F/A- B Semoule -A-	Poisson du marché sauce hollandaise -F/A- Epinards à la crème -S/F- B
	Yaourt -F- B	Far breton -F- M	B Saint Paulin -F-	Chèvre -F-	
			Glace(vanille) -S-	Fruit de saison -F-	Entremet au chocolat -F-

P.A. n°2

Semaine 27 : du 2 au 6 Juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	L Tomates -F- B vinaigrette (adultes)	Duo de saucissons Beurre -F-	Macédoine de légumes -F/S/A-	Asperges crème ciboulette (adultes) -A/F-	Melon -F-
	Steak haché Ketchup -S- Gratin dauphinois M	Poisson meunière -S- Ratatouille -F- B	Pilon de poulet -F/A- L Carottes et Pommes de terre-S/F- B	Rôti de veau -F- L M Gratin de courgettes -F/S-	Jambon -F- L Chips -A-
	Brie -F- B			B Yaourt aromatisé -F-	
	Eclair au chocolat -S-	Banane -F-	Abricots (sous réserve) -F-	Fruit de saison -F-	Glace -S-

P.A. n°3

✓ Certifié/label

BLEU BLANC COEUR
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 comtesse : salade, tomate, emmental, maïs

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

