

MENU AMBOISE

Menu validé
en commission menu

Semaine 40 : du 2 au 6 Octobre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw	Salade de blé fantaisie	Chou-fleur vinaigrette	Salade verte	Tomate vinaigrette
	Colombo de porc	Colin pané citron	Couscous aux boulettes d'agneau	Omelette	Sauté de bœuf aux oignons
S/Porc	Sauté de dinde au jus	***	***	***	***
S/Viande	Omelette	***	Paupiette de saumon sauce citron	***	Filet de colin au citron
	Riz pilaf	Ratatouille	Semoule	Pommes rissolées	Coquillettes
	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré	Rondelé	Camembert	Edam
	Crème dessert vanille	Pomme	Poire	Kiwi	Flan au chocolat
Goûters			Yaourt, jus de fruit, pain et confiture		

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
Préciser la provenance ou pain du jeudi Bio

MENU AMBOISE

Semaine 41 : du 9 au 13 Octobre 2017
SEMAINE DU GOÛT : LES POMMES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage	Céleri aux pommes rémoulade au curry	Salade du chef Salade de riz	Macédoine de légumes ^B	Taboulé
	Sauté de volaille aux pommes et cidre ***	Tortis bolognaise ***	Rôti de dinde ***	Boudin blanc aux pommes ***	Filet de colin sauce normande ***
	Paupiette de saumon au citron ^B	Parmentier de poisson	Beignet de poisson	Filet de hoki citron	***
	Haricots verts	***	^B Petits-pois au jus	Purée de p. de terre	Carottes braisées
	Emmental	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Fondu président	Brie
	Purée pomme crème de marron	Liégeois chocolat	Jus de pommes	^B Orange	Moëlleux aux pommes
			Lait, jus de fruit, pain et chocolat		

Préciser la provenance

Composition des plats :
Salade coleslaw : carotte râpée, chou
blanc râpé mayonnaise

Menu validé
en commission menu

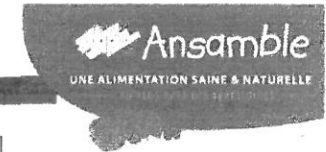
Vous repérer grâce aux pictogrammes ^M maison ^B bio ^A Alternatif ^L Local Certifié/label















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

MENU AMBOISE

#REF!

Semaine 42 : du 16 au 20 Octobre 2017




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette	 Salade pastourelle	Salade vendéenne	Saucisson à l'ail
	Boulettes de bœuf sauce forestière ***	Saucisse de Toulouse Saucisse de volaille	Croq végétarien fromage épinards ***	Escalope de poulet sauce tomate ***	Salade de tomates Hoki sauce citron ***
	Filet de colin citron	Omelette	***	Filet de saumon au beurre blanc	***
	Boulgour	 Lentilles	 Ratatouille	Haricots beurre	 Chou-fleur béchamel
	Yaourt aromatisé	Saint Morêt	Cotentin	Fraidou	Gouda
	 Kiwi	Flan vanille	Ananas au sirop	 Riz au lait 	 Pomme
Goûters			Lait, Fruit, pain, confiture		

 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

 Préciser la provenance ou Pain du Jeudi/Bio