

# MENU AMBOISE

Semaine 46 : du 13 au 17 Novembre 2017

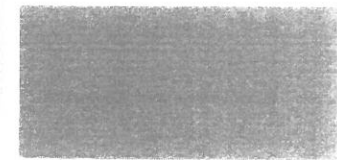


...e année, les enfants bougeront, mangeront, voyageront à travers le Monde accompagnés de Miki

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	MIKI AUX USA <i>Manger, bouger, voyager!</i>	VENDREDI
	Salade arlequin	<b>B</b> Betteraves vinaigrette	salade de blé exotique	<b>Salade coleslaw</b>	Crêpe au fromage
	Escalope de poulet à la crème	Cassoulet	Rôti de dinde	<b>cheeseburger</b>	
	Omelette	Cassoulet Sans Porc Filet de colin au beurre blanc	Filet de saumon au citron	<b>Beignet de poisson</b>	Filet de colin sauce normande
	Julienne de légumes	Haricots blancs tomates	<b>B</b> Petits pois au jus	<b>Frites</b>	<b>B</b> Haricots verts persillés
	cotentin	<b>B</b> Emmental	Fromage blanc sucré	<b>Milk shake aux fruits rouges</b> <b>M</b>	Brie
	Poire	Liégeois Vanille	<b>B</b> Pomme	<b>cookies</b>	<b>B</b> Banane



Fruits indiqués selon disponibilité



GOUTERS

lait, jus de fruits, pain et chocolat



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

Composition des plats :
Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron
Salade de blé exotique : blé, tomate, ananas, maïs
Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpés mayonnaise

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

# MENU AMBOISE

Semaine 47 : du 20 au 24 novembre 2017



	LUNDI	MARDI	mercredi	JEUDI	VENDREDI
	<b>B</b> Potage Dubarry	<b>B</b> Carottes râpées vinaigrette	Salade Marco Polo	<b>B</b> Salade Vendéenne	Pâté de Campagne
	Estouffade de bœuf	P. de terre à la savoyarde	Pizza	Cordon Bleu	Céleri façon rémoulade
	Tarte de légumes	P. de terre à la savoyarde S/porc	****	omelette sauce tomate	Hoki beurre citron
	Papillons	Filet de colin au citron	<b>B</b> salade verte	Haricots Beurre	<b>B</b> Riz Pilaff
	Yaourt Aromatisé	Fondu Président	Buchette mi-chèvre	Coulommiers	Gouda
	<b>B</b> Pomme	Flan nappé caramel	<b>B</b> Compote Pomme Banane	<b>B</b> Semoule au lait <b>M</b>	<b>B</b> Orange

**Certifié/label**  
Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



GOUTERS

Lait, fruit, pain et confiture

Composition des plats :  
salade Marco Polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise  
Salade Vendéenne : chou blanc, raisin sec



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](http://www.ansamble-et-moi.fr)

# MENU AMBOISE

Semaine 48 : du 27 novembre au 1er décembre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>B</b> Salade verte	<b>B</b> P.de terre échalote	<b>B</b> Macédoine Mayonnaise	<b>B</b> Chou rouge vinaigrette	<b>B</b> Pâtes basilic
	Lasagne bolognaise	Colin pané citron	Escalope de dinde à la crème	Sauté de bœuf aux oignons	Palette de porc sce moutarde
	Lasagne de saumon		Filet de saumon au beurre blanc	Beignet de Poisson	Roti de dinde au jus
	****	Carottes et navets persillés	<b>B</b> Boulgour	Riz pilaff	Filet de colin au citron
	<b>B</b> Edam	Yaourt nature sucré	Cotentin	<b>B</b> Brie	Rondelé
	Mousse au chocolat	<b>B</b> Clémentines	Crème dessert vanille	Purée pomme agrume <b>M</b>	<b>B</b> Banane

**Certifié/Label**  
Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



GOUTERS

Fromage, fruit, pain

Composition des plats :

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

