








# MENU AMBOISE

Semaine 49 : du 04 au 8 Décembre 2017



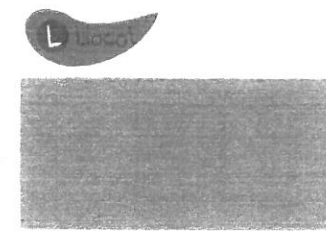
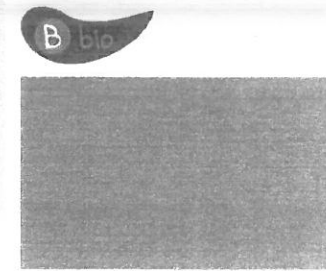
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Crêpe au fromage	<b>B</b> Potage de légumes	Pâté de Campagne	<b>B</b> Carottes râpées vinaigrette	Potage de potiron
			Betteraves Vinaigrette		
	Emincé de Dinde au Paprika	Chili Con Carne		Rôti de porc	
	Croq Végétarien Fromage Epinards	Parmentier de Poisson	Filet de Colin Sauce Concarnoise	Rôti de Dinde au Jus Omelette	Blanquette de Poisson
	<b>B</b> Chou-fleur béchamel	****	<b>B</b> Penne Rigate	<b>B</b> Purée de Céleri	<b>B</b> Semoule
	Mimolette	Coulommiers	Yaourt Nature Sucré	Fraidou	Yaourt Aromatisé
	<b>B</b> Poire	Flan nappé caramel	<b>B</b> Clémentines	Gaufre au chocolat	<b>B</b> Pomme

**✓ 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



GOUTERS

fromage, fruit, pain



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

Composition des plats :

# MENU AMBOISE

Semaine 50 : du 11 au 15 Décembre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade Coleslaw	Salade Blé Fantaisie	Chou-fleur vinaigrette <b>B</b>	Saucisson à l'ail  Concombres vinaigrette	<b>B</b> Salade verte
	Colombo de porc Colombo de volaille Filet de hoki citron <b>B</b> Riz pilaff	Colin Meunière Citron Epinards béchamel	Paupiette de Veau au Jus Paupiette de Saumon au citron Semoule	Croq végétarien/ fromage/ épinards <b>B</b> Ratatouille	Goulash de bœuf Omelette <b>B</b> Coquillettes
	Buchette mi-chèvre Mousse au chocolat	<b>B</b> Camembert <b>B</b> Banane	Fondu Président <b>B</b> Kiwi	Yaourt nature sucré <b>B</b> Clémentines	Edam Fland nappé caramel



Fruits indiqués selon disponibilité



GOUTERS

Yaourt nature + sucre /  
jus de pommes /  
pain et confiture

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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



Composition des plats :  
**Salade coleslaw :** carotte râpée, chou blanc râpé mayonnaise  
**Salade de blé fantaisie :** blé, tomate, maïs

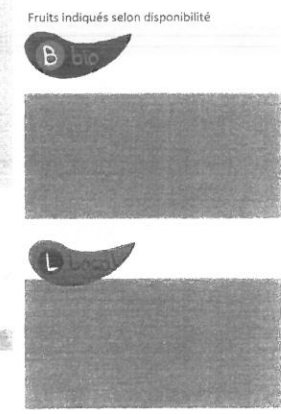
Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)

MENU AMBOISE

Semaine 51 : du 18 au 22 Décembre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>B</b> P. de terre échalotes	<b>B</b> Potage de légumes	Salade de riz, tomates, concombres	<i>Mousse de Canard</i>	<b>B</b> Betteraves vinaigrette
	Cordon bleu de volaille	<b>B</b> Tortis bolognaise	Sauté de porc à l'ancienne	<i>Terrine de légumes / Mayonnaise</i>	
S / PORC S / VIANDE	Omelette	Tortis au poisson	Sauté de Dinde au jus Paupiette de Saumon	<i>Escalope de poulet sauce barbecue</i>	Filet de colin sauce Normande
	Haricots verts persillés	****	<b>B</b> Carottes braisées	<i>Flan de légumes</i>	<b>B</b> Purée de brocolis
S / PORC S / VIANDE	Emmental	Saint Morêt	Yaourt aromatisé	<i>Pommes noisettes</i>	Tomme grise
	<b>B</b> Pomme	Liégeois vanille	<b>B</b> Orange	<i>Bûche de Noël Chocolat Clémentine</i>	Beignet aux pommes



GOUTERS

Lait, jus de fruits, pain et chocolat

Composition des plats :



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

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