


















MENU AMBOISE

Semaine 22 : DU 23 MAI AU 1ER JUIN 2018



« Menu 2 fois bon »

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Tomates vinaigrette	Taboulé	Mortadelle	 Radis beurre	 Concombres vinaigrette
	Hachis parmentier	Cordon Bleu de Volaille	Filet de colin sauce basilic	 Curry de poulet Bleu Blanc cœur	Filet de colin sauce catalane
S / PORC S / VIANDE	Parmentier de la Mer	Omelette sauce tomate		Flan de légumes	
	***	 Petits Pois	 Courgettes Béchamel	Riz de Camargue et courgettes	 Boulgour
	 Camembert	Mimolette	 Fromage blanc + sucre	Fromage blanc	Fondu président
	Flan nappé caramel	 Pomme 	Banane	 Fraises	Purée pomme rhubarbe  
			Fromage, fruit, pain		

Certifié/label
 Les viandes de porc servies sont labellées Bleu-Blanc-Coeur
 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Vous repérer grâce aux pictogrammes

















 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/label

Composition des plats :
 Salade Coleslaw : carottes, chou blanc, mayo

MENU AMBOISE

Semaine 23 : DU 04 AU 08 JUIN 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 S / PORC S / VIANDE	 Salade Verte aux noix	Salade de riz tomate concombre	 Salade de Tomate et Feta Vinaigrette	Saucisson à l'ail (Cornichon) Maquereau à la moutarde	 Melon et Jambon de Pays Melon
 S / PORC S / VIANDE	Sauté de porc au romarin	Colin meunière citron	Couscous boulette agneau (et mergez)	 Omelette au Fromage	Tortis Bolognaise
 S / PORC S / VIANDE	Sauté de dinde au romarin Flan de légumes		Couscous de la mer		Tortis compostée de légumes et fèves
 S / PORC S / VIANDE	 Lentilles et Pomme vapeur	 Ratatouille et Boulgour	****	 Purée de carottes	****
 S / PORC S / VIANDE	Sainte Maure de Touraine	Yaourt nature +sucre	 Edam	Cotentin	 Camembert
 S / PORC S / VIANDE	Crème dessert vanille	 Pomme Rouge au four mi-cuite	Abricots	Pêche	Mousse au chocolat

 **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



GOUTERS

Yaourt, jus de fruits, pain
et confiture

Composition des plats :



Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/label