

MENU AMBOISE

Semaine 24 : DU 11 AU 15 JUIN 2018



MIKI EN RUSSIE

Manger, bouger, voyager !



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

B bio

L Local

Composition des plats :

salade arlequin : p de terre, poivron, maïs
salade blé exotique : blé, tomate, ananas, maïs

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

Salade Arlequin

B Tomate vinaigrette et Ciboulette

Salade de blé exotique

Betteraves et Mâche vinaigrette

Crêpe au fromage

Escalope de dinde sauce moutarde

Rougail de saucisse

Rôti de Veau Chasseur

Bœuf Stroganoff

Dos de colin sauce provençale

Œuf dur sauce Mornay

Rougail de poisson

Omelette

Nuggets de blé Carottes persillées et Purée de pomme de terre

B Haricots verts persillés et Pommes Vapeur

Pêlé-mêle provençal

B Riz pilaf

B Petits pois au jus et Pomme vapeur

Cotentin

B Brie

B Emmental

Vache qui Rit

B Fromage frais + sucre

Paris Brest

Banane

B Nectarine

Danette Liégeoise chocolat

Purée pomme fruits rouges

Lait, jus de fruits, pain et chocolat

S / PORC
S / VIANDE

S / PORC
S / VIANDE

S / PORC
S / VIANDE



GOUTERS

Menu validé
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes



maison



bio



Alternatif



Local



Certifié/Label

MENU AMBOISE

Semaine 25 : DU 18 AU 22 JUIN 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
S / PORC S / VIANDE	Macédoine de légumes et œuf dur mayonnaise	Melon	Salade pâtes au Surimi	Concombre à la crème	Mortadelle et Cornichons
S / PORC S / VIANDE	Sauté de Bœuf aux poivrons	Rôti de Porc à l'ancienne	Pizza Royale	Cordon bleu	Dos de colin sauce crevettes
S / PORC S / VIANDE	Colin aux poivrons	Rôti de dinde Feuilleté au fromage	Pizza au Fromage	Nugget's de blé Haricots beurre à la tomate et pomme vapeur	Riz pilaf et brunoise de légumes
S / PORC S / VIANDE	Pâtes papillons et Emmental râpé	Purée de courgettes	Salade Verte et dés de Feta		
	Yaourt brassé fraise	Fondu président	Sainte Maure de Touraine	Semoule au lait	Gouda
	Pomme	Danette chocolat	Pêche	Compote pomme fraise	Abricots
GOUTERS			Lait, fruit, pain et confiture		

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



Composition des plats :


















Vous repérez grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label

MENU AMBOISE


Semaine 26 : DU 25 AU 29 JUIN 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 S / PORC S / VIANDE	Salade de p de terre échalote	 Carottes râpées vinaigrette	 Radis beurre	Tomates à la ciboulette vinaigrette	 Semoule fantaisie
	Boulettes de bœuf au curry	Marmitte de poisson basquaise	Escalope de dinde sauce estragon	Estouffade de Bœuf	Palette sauce moutarde
S / PORC S / VIANDE	Omelette		Croq Végétarien fromage épinards	Filet de colin sauce Bretonne	Rôti de dinde sauce moutarde Omelette au fromage
	 Haricots verts à l'ail et pomme de terre vapeur	 Boulgour	Penne rigate et gruyère  râpé	Rizotto Tomato Champignons	Pêlé-mêlé provençale et Purée de pomme de terre
S / PORC S / VIANDE	 Yaourt nature+ sucre	Edam	Cotentin	 Brie	Rondelé
	Tarte aux Pommes	Nectarine	Crème dessert chocolat	Purée de pommes  	 Banane

 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

 bio

 Local

Composition des plats :

GOUTERS

Yaourt, jus de fruits, pain et miel



Vous repérez grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/label