





# NOM DU RESTAURANT

Semaine 02 : du 7 au 11 Janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Carottes râpées	Crudités		
	Filet de colin sauce basilic Pommes de terre rissolées	Boulettes de bœuf sauce forestière Riz pilaf	<b>Quiche lorraine</b> Salade de pommes de terre	Escalope de poulet à la crème Haricots verts	Rôti de porc sauce paprika Macaroni
	Mimolette	Fromage blanc sucré		Fraidou	Tomme noire
	Fruit de saison		Liégeois chocolat	<b>Galette des Rois</b>	Fruit de saison








Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

En gras les plats contenant du porc

Semaine 03 : du 14 au 18 Janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade verte			
	Tortillas Mitonnée de légumes	Blanquette de volaille Semoule	Paupiette de veau sauce tomate Carottes persillées	Rôti de dinde Purée d'haricots verts	Colin pané citron Petits pois
	Edam		Yaourt nature sucré	Fromage frais ail et fines herbes	Saint paulin
	Fruit de saison	Liégeois vanille	Eclair	Fruit de saison	Purée de fruits 



Poulet viens de Fermier du Gers et le porc viens de chez Arcadie Auch

Composition des plats :

Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/label



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade verte	Paté de campagne	Chou blanc au fromage blanc au curry	
	Couscous aux boulettes d'agneau	Omelettes au fines herbes	Nugget's de poisson	<b>Sauté de porc au jus</b>	Haché de veau sauce échalote
	***	Pêlé mêlé provençal	Haricots beurre et pommes de terre	Riz créole	Duo de carottes
	Emmental	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré
	Fruit de saison				Fruit de saison

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

En gras les plats contenant du porc

Semaine 05 : du 28 Janvier au 1er février 2019

**L Local**

La salade viens de chez Mr Tonus à Seysses savès et le porc viens de chez Arcadie Auch

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Carottes râpées		Salade indienne	
	Filet de poisson sauce crème	<b>Saucisse de Toulouse</b>	Poulet rôti	<b>Pizza royale</b>	Goulash de bœuf
	Purée de pommes de terre	Haricots lingots	Gratin de courgette	Salade verte	Chou fleur persillés
	Gouda	Yaourt nature sucré	Fromage blanc aux fruits		Emmental
	Purée de fruits maison		Petit beurre	Fruit de saison	<b>Crêpe de la Chandeleur</b>

Composition des plats :

Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi




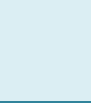

Vous repérer grâce aux pictogrammes


maison bio Alternatif Local Certifié/label

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



Semaine 06 : du 4 au 8 février 2019


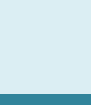


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade Marco Polo		<b>Pâté forestier</b>	 <p><i>Carnaval au Brésil</i></p> <p><i>C'est la fête Dans ton assiette</i></p> <p>M</p>	
	Sauté de dinde à l'ancienne	Filet de lieu sauce aux crevettes	Escalope de poulet		Tortis bolognaise
	Petits pois	Riz créole	Epinards à la crème		***
	Yaourt aromatisé	Croq lait			Vache qui rit
		Fruit de saison	Crème dessert chocolat		Fruit de saison

 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité  
En gras les plats contenant du porc

Semaine 07 : du 11 au 15 février 2019

**L Local**  
La salade viens de chez Mr Tonus à Seysses savès et la volaille viens de Fermiers du Gers

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Saucisson sec</b>		<b>Taboulé</b>		<b>Carottes râpées vinaigrette</b>
	Tortillas	Sauté de bœuf	Colin pané citron	<b>Jambon braisé</b>	Cuisse de poulet rôtie au jus
	Chou fleur et brocolis	Pâtes	Haricots verts persillés	Purée de potiron	Lentilles
		Fraidou		Cotentin	Yaourt aux fruits
	Flan nappé caramel <span>M</span>	Fruit de saison	Salade de fruits frais <span>M</span>	Fruit de saison	

Composition des plats :

*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)

NOM DU RESTAURANT

Semaine 08 : du 18 au 22 février 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette	Paté de campagne			
	Macaroni bolognaise ***	<b>Sauté de dinde</b> Pommes de terre sautées	Cassoulet ***	Poisson pané citron Gratin de courgette	Escalope de poulet sauce tomate Petits pois
			Saint paulin	Crème anglaise	Fromage blanc sucré
	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Muffins	Fruit de saison



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité  
En gras les plats contenant du porc



La salade viens de chez Mr Tonus à Seysses savès et la volaille viens de Fermiers du Gers

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0

**Composition des plats :**

Salade lorette : betterave rouge, mâche  
/ Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec

*Vous repérer grâce aux pictogrammes*

maison bio Alternatif Local Certifié/label