



2020-Semaine n°29 du 13 au 19 Juillet



REPAS FROID

PA01

lundi 13/07

mardi 14/07

mercredi 15/07

jeudi 16/07

vendredi 17/07

**Maternelle - Menu classique**

	<u>lundi 13/07</u>	<u>mardi 14/07</u>	<u>mercredi 15/07</u>	<u>jeudi 16/07</u>	<u>vendredi 17/07</u>
Entrée	Tarte au fromage	***	Taboulé	Pâté de campagne cornichon	Tomates cerises
Plat protidique	Cuisse de poulet	FÉRIÉ	<b>Omelette BIO au fromage</b>	Colin meunière citron	Rôti de porc mayonnaise
Accompagnement	Haricots beurre	***	Ratatouille	Riz	Salade de P. de terre
Produit laitier	Pavé 1/2 sel	***	Rondelé nature	Edam	Emmental
Dessert	Fruit de saison	***	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt

**Maternelle - Menu sans viande**

	<u>lundi 13/07</u>	<u>mardi 14/07</u>	<u>mercredi 15/07</u>	<u>jeudi 16/07</u>	<u>vendredi 17/07</u>
Entrée	Tarte au fromage	***	Taboulé	Macédoine de légumes mayonnaise et surimi	Tomates cerises
Plat protidique	Escalope de blé panée	FÉRIÉ	<b>Omelette BIO au fromage</b>	Colin meunière citron	Salade de P. de terre enrichie au fromage
Accompagnement	Haricots beurre	***	Ratatouille	Riz	Salade de P. de terre
Produit laitier	Pavé 1/2 sel	***	Rondelé nature	Edam	Emmental
Dessert	Fruit de saison	***	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt

**Collation pour Blanquefort - Bruges - Le Pian Médoc - Ludon Médoc**

Coûter	Pain - Barre chocolatée - Yaourt nature sucré	Brioche pépite - Lait BIO nature	Quatre quart - Lait BIO nature	Pain - Pâte à tartiner - Jus de fruits
--------	---	----------------------------------	--------------------------------	--



Affichage des allergènes : les menus affichants les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

**APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 20% de produits BIO au minimum sur la période de référence.**

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





2020 - Semaine n°31 du 27 Juillet au 02 Août

REPAS FROID

PA03

lundi 27/07

mardi 28/07

mercredi 29/07

jeudi 30/07

vendredi 31/07

**Maternelle - Menu classique**

Entrée	Melon d'Espagne	Tomates cerises	Pastèque	Carottes bâtonnets et sauce fromage blanc	Salade de blé
Plat protidique	Saucisse de Toulouse	Couscous de légumes	Rôti de bœuf ketchup	Filet de poisson frais sauce beurre citron	Cuisse de poulet
Accompagnement	Petits pois au jus	Semoule au jus	Salade de risetti	Epinards et P. de terre béchamel	Haricots verts
Produit laitier	Gouda		St Paulin	Tomme blanche	Emmental
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Fruit de saison	Fruit de saison

**Maternelle - Menu sans viande**

Entrée	Melon d'Espagne	Tomates cerises	Pastèque	Carottes bâtonnets et sauce fromage blanc	Salade de blé
Plat protidique	Dos de colin sauce citron	Couscous de légumes	<b>Cœuf BIO dur mayonnaise</b>	Filet de poisson frais sauce beurre citron	Tarte aux légumes maison
Accompagnement	Petits pois au jus	Semoule au jus	Salade de risetti	Epinards et P. de terre béchamel	Haricots verts
Produit laitier	Gouda		St Paulin	Tomme blanche	Emmental
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Fruit de saison	Fruit de saison

**Collation pour Blanquefort - Bruges - Le Pian Médoc - Ludon Médoc**

Goûter	<b>Pain - Beurre - Lait BIO nature</b>	Chocolatine artisanale - Jus de fruit d'ici	Pain - Miel - Fruit	<b>Gaufre - Confiture - Lait BIO nature</b>	Pain - Fromage - Jus de fruits
--------	--	---	---------------------	---	--------------------------------



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française, sans OGM et sans hormones, issues de bœufs élevés en France.

Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Bleu Blanc - Cosec" ou certifiés Label Rouge.

Toutes nos volailles (poulet, dinde, canard) sont certifiées Label Rouge.

Les filets de poisson (saumon, truite) sont issus d'une pêche durable et responsable (MSC).

Agroalimentaire d'origine locale.

Préparation maison : une pâtisserie tous les 23 jours, tous nos potages.

20% des aliments sont issus de l'agriculture biologique.

100% des légumes sont issus de l'agriculture biologique.

**Affichage des allergènes :** les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

**APPROVISIONNEMENT BIO :** L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 20% de produits BIO au minimum sur la période de référence.

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



2020 - Semaine n°32 du 03 au 09 Août



PA04

lundi 03/08

mardi 04/08

mercredi 05/08

jeudi 06/08

vendredi 07/08

**Maternelle - Menu classique**

Entrée	Saucisson sec cornichon	Salade de boulgour	Pastèque	Concombres vinaigrette	Melon charentais
Plat protidique	Parmentier de poisson	Rôti de veau aux champignons	Lomo	Escalope de poulet basquaise	Garniture carbonara
Accompagnement	Salade verte	Courgettes béchamel	Purée de brocolis au fromage fouetté	Riz	Penne rigate et râpé
Produit laitier		St Nectaire	Petit fondu		Comté
Dessert	Fromage blanc sucré	Gâteau au chocolat et crème anglaise	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison

**Maternelle - Menu sans viande**

Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de boulgour	Pastèque	Concombres vinaigrette	Melon charentais
Plat protidique	Parmentier de poisson	Nuggets de blé	<b>Omelette BIO</b>	Riz et haricots blancs à la tomate	Garniture carbonara de soja
Accompagnement	Salade verte	Courgettes béchamel	Purée de brocolis au fromage fouetté	***	Penne rigate et râpé
Produit laitier		St Nectaire	Petit fondu		Comté
Dessert	Fromage blanc sucré	Gâteau au chocolat et crème anglaise	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison

**Collation pour Blanquefort - Bruges - Le Pian Médoc - Ludon Médoc**

Goûter	<b>Brioche pépite - Lait BIO nature</b>	Pain - Confiture - Fruit	Pain - Pâte à tartiner - Jus de fruits	<b>Quatre quart - Lait BIO nature</b>	Pain - Barre chocolatée - Yaourt nature sucré
--------	---	--------------------------	--	---------------------------------------	---



Affichage des allergènes : les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

**APPROVISIONNEMENT BIO : l'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 20% de produits BIO au minimum sur la période de référence.**

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ensemble-et-moi.fr/mon-ecole/item/sivom-haut-medoc](http://www.ensemble-et-moi.fr/mon-ecole/item/sivom-haut-medoc)



2020- Semaine n°33 du 10 au 16 Août



REPAS FROID

PA05

lundi 10/08

mardi 11/08

mercredi 12/08

jeudi 13/08

vendredi 14/08

**Maternelle - Menu classique**

Entrée	Salade de P. de terre	Melon d'Espagne	Macédoine de légumes et jambon	Tomates mimosa	Tarte au fromage
Plat protidique	Wings de poulet	<b>Œuf BIO dur mayonnaise</b>	Colin meunière citron	Sauté de porc à la provençale	Rôti de bœuf ketchup
Accompagnement	Ratatouille	Taboulé	Purée aux carottes	Blé au beurre	Haricots beurre
Produit laitier	Fol Epi	St Paulin	Emmental		Rondelé nature
Dessert	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Fromage frais sucré	Fruit de saison

**Maternelle - Menu sans viande**

Entrée	Salade de P. de terre	Melon d'Espagne	Macédoine de légumes mayonnaise ou vinaigrette	Tomates mimosa	Tarte au fromage
Plat protidique	Croq épinards	<b>Œuf BIO dur mayonnaise</b>	Colin meunière citron	Garniture napolitaine	Filet de merlu sauce crème ketchup
Accompagnement	Ratatouille	Taboulé	Purée aux carottes	Blé au beurre	Haricots beurre
Produit laitier	Fol Epi	St Paulin	Emmental		Rondelé nature
Dessert	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Fromage frais sucré	Fruit de saison

**Collation pour Blanquefort - Bruges - Le Pian Médoc - Ludon Médoc**

Goûter	<b>Pain - Beurre - Lait BIO nature</b>	Pain - Confiture - Fruit	<b>Pompom - Poudre de cacao - Lait BIO nature</b>	Pain - Pâte à tartiner - Yaourt aromatisé	Brioche tressée - Jus de fruits
--------	--	--------------------------	---	---	---------------------------------



Tous nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les vaches françaises habitent dans les fermes de France.

Tous nos viandes de porc sont issues de la France. Les cochons habitent dans les fermes de France.

Tous nos produits laitiers (yaourts, fromages, beurre) sont certifiés Label Rouge.

Les fruits de saison (jambon, saumon, colin) sont issus d'une pêche durable et responsable (MSC).

Approuvons l'origine locale.

Produit Maison: Une pâte à pain tous les 15 jours, tous nos potages.

20% des aliments sont issus de l'agriculture biologique.

Nos viandes respectent la réglementation des fruits et légumes.

**Affichage des allergènes :** les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

**APPROVISIONNEMENT BIO :** L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 20% de produits BIO au minimum sur la période de référence.

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



2020- Semaine n°34 du 17 au 23 Août



PA06

lundi 17/08

mardi 18/08

mercredi 19/08

jeudi 20/08

vendredi 21/08

**Maternelle - Menu classique**

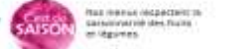
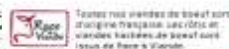
Entrée	Melon d'Espagne	Tomates cerises	Radis beurre	Pastèque	Saucisson sec cornichon
Plat protidique	Jambon braisé	Escalope de poulet	Steak haché ketchup	Rôti de veau	Filet de poisson frais beurre blanc
Accompagnement	Macaronis	Carottes au beurre	Frites	Petits pois au jus	Semoule au jus
Produit laitier	Fromage portion	Cantal	Camembert	Cotentin	Comté
Dessert	Fruit de saison	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Yaourt	Fruit de saison

**Maternelle - Menu sans viande**

Entrée	Melon d'Espagne	Tomates cerises	Radis beurre	Pastèque	<b>Ceuf BIO dur mayonnaise ou vinaigrette</b>
Plat protidique	<b>Omelette BIO</b>	Colin pané citron	Galette de riz ketchup	Parmentier de lentilles corail et carottes	Filet de poisson frais beurre blanc
Accompagnement	Macaronis	Carottes au beurre	Frites	***	Semoule au jus
Produit laitier	Fromage portion	Cantal	Camembert	Cotentin	Comté
Dessert	Fruit de saison	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Yaourt	Fruit de saison

**Collation pour Blanquefort - Bruges - Le Pieu Médoc - Ludon Médoc**

Goûter	<b>Gaufre - Confiture - Lait BIO nature</b>	<b>Pain - Beurre - Lait BIO nature</b>	Chocolatine artisanale - Jus de fruit	Pain - Miel - Fruit	Pain - Fromage - Jus de fruits
--------	---	--	---------------------------------------	---------------------	--------------------------------



Affichage des allergènes : les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

**APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 20% de produits BIO au minimum sur la période de référence.**

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ensemble-et-moi.fr/mon-ecole/item/sivom-haut-medoc](http://www.ensemble-et-moi.fr/mon-ecole/item/sivom-haut-medoc)





2020 - Semaine n°35 du 24 au 30 Août



PA07

lundi 24/08

mardi 25/08


mercredi 26/08

jeudi 27/08


vendredi 28/08

REPAS FROID

**Maternelle - Menu classique**

Entrée	Taboulé	Tomates cerises	Melon	Concombres vinaigrette	Pizza au fromage
Plat protidique	Cuisse de poulet	Rôti de porc mayonnaise	Colin meunière citron	 Clafoutis BIO normand	Navarin d'agneau
Accompagnement	Haricots verts	Salade de pâtes tricolores	Ratatouille	Pommes vapeurs	Courgettes fraîches à la provençale
Produit laitier	Brie	St Nectaire		Edam	St Bricet
Dessert	Fruit de saison	Purée de fruits	Riz au lait	Mousse au chocolat	Fruit de saison

**Maternelle - Menu sans viande**

Entrée	Taboulé	Tomates cerises	Melon	Concombres vinaigrette	Pizza au fromage
Plat protidique	Nuggets de blé	Tarte au fromage	Colin meunière citron	 Clafoutis BIO normand	Dos de colin au curry
Accompagnement	Haricots verts	Salade de pâtes tricolores	Ratatouille	Pommes vapeurs	Courgettes fraîches à la provençale
Produit laitier	Brie	St Nectaire		Edam	St Bricet
Dessert	Fruit de saison	Purée de fruits	Riz au lait	Mousse au chocolat	Fruit de saison

**Collation pour Blanquefort - Bruges - Le Pian Médoc - Ludon Médoc**

Goûter	Pain - Pâte à tartiner - Jus de fruits	Pain - Barre chocolatée - Yaourt nature sucré	<b>Brioche pépite - Lait BIO nature</b>	Pain - Confiture - Fruit	<b>Quatre quart - Lait BIO nature</b>
--------	--	---	---	--------------------------	---------------------------------------



**Affichage des allergènes :** les menus affichants les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

**APPROVISIONNEMENT BIO :** L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 20% de produits BIO au minimum sur la période de référence.

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



2020-Semaine n°29 du 13 au 19 Juillet

REPAS FROID

PA01	<u>lundi 13/07</u>	<u>mardi 14/07</u>	<u>mercredi 15/07</u>	<u>jeudi 16/07</u>	<u>vendredi 17/07</u>
<b>Elémentaire - Menu classique</b>					
Entrée - choix self	Tarte au fromage	***	Taboulé	Pâté de campagne cornichon	Tomates cerises
Plat protidique	Cuisse de poulet	FÉRIÉ	Omelette BIO au fromage	Colin meunière citron	Rôti de porc mayonnaise
Accompagnement	Haricots beurre	***	Ratatouille	Riz	Salade de P. de terre
Produit laitier	Pavé 1/2 sel	***	Rondelé nature	Edam	Emmental
Dessert	Fruit de saison	***	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt
<b>Elémentaire - Menu sans viande</b>					
Entrée - choix self	Tarte au fromage	***	Taboulé	surimi ***	Tomates cerises
Plat protidique	Escalope de blé panée	FÉRIÉ	Omelette BIO au fromage	Colin meunière citron	Salade de P. de terre enrichie au fromage
Accompagnement	Haricots beurre	***	Ratatouille	Riz	Salade de P. de terre
Produit laitier	Pavé 1/2 sel	***	Rondelé nature	Edam	Emmental
Dessert	Fruit de saison	***	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt
<b>Collation pour Blanquefort - Bruges - Le Pian Médoc - Ludon Médoc</b>					
Goûter	Pain - Barre chocolatée - Yaourt nature sucré		Brioche pépîte - Lait BIO nature	Quatre quart - Lait BIO nature	Pain - Pâte à tartiner - Jus de fruits

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis et viandes fraîches de bœuf sont issus de Race à Viande.
 
 Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Blanc, Coeur" ou certifiées Label Rouge.
 
 Toutes nos volailles (cailles, dindes, poulets) sont certifiées Label Rouge.
 
 Les fruits de saison (pois, seiches, cébichou) sont issus d'une pêche durable et responsable (MDC).
 
 Approvisionnement d'origine locale.
 
 Préparation Maison. Les gâteaux tous les 15 jours, tous nos porcecs.
 
 20% des aliments sont issus de l'agriculture biologique.
 
 Nos produits respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

Affichage des allergènes : les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

**APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 20% de produits BIO au minimum sur la période de référence.**

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





2020 - Semaine n°30 du 20 au 26 Juillet



PA02

lundi 20/07

mardi 21/07

mercredi 22/07

jeudi 23/07

vendredi 24/07

Elémentaire - Menu classique					
Entrée - choix self	Radis beurre	Salade de perles du japon	Betteraves vinaigrette	Pastèque	Concombres et fêta
Plat protidique	Wings de poulet	Rôti de veau marengo	Garniture bolognaise	Escalope de porc sauce moutarde	Filet de poisson frais sauce tomate
Accompagnement	Frites	Carottes au beurre	Tortis	Gratin de courgettes	Semoule au jus
Produit laitier		Mimolette	Mi chèvre	Camembert	
Dessert	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au chocolat	Fromage blanc sucré

Elémentaire - Menu sans viande					
Entrée - choix self	Radis beurre	Salade de perles du japon	Betteraves vinaigrette	Pastèque	Concombres et fêta
Plat protidique	<b>Omelette BIO nature</b>	Tarte au fromage	Garniture de poisson	Croq épinards	Filet de poisson frais sauce tomate
Accompagnement	Frites	Carottes au beurre	Tortis	Gratin de courgettes	Semoule au jus
Produit laitier		Mimolette	Mi chèvre	Camembert	
Dessert	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au chocolat	Fromage blanc sucré

**Collation pour Blanquefort - Bruges - Le Pian Médoc - Ludon Médoc**

Goûter	<b>Pain - Beurre - Lait BIO nature</b>	Pain - Pâte à tartiner - Yaourt aromatisé	<b>Pompom - Poudre de cacao - Lait BIO nature</b>	Pain - Confiture - Fruit	Brioche tressée - Jus de fruits
--------	--	---	---	--------------------------	---------------------------------



Affichage des allergènes : les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

**APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 20% de produits BIO au minimum sur la période de référence.**

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



2020 - Semaine n°31 du 27 Juillet au 02 Août

REPAS FROID

PA03

lundi 27/07

mardi 28/07

mercredi 29/07

jeudi 30/07

vendredi 31/07

**Elémentaire - Menu classique**

Entrée - choix self	Melon d'Espagne	Tomates cerises	Pastèque	Carottes bâtonnets et sauce fromage blanc	Salade de blé
Plat protidique	Saucisse de Toulouse	Couscous de légumes	Rôti de bœuf ketchup	Filet de poisson frais sauce beurre citron	Cuisse de poulet
Accompagnement	Petits pois au jus	Semoule au jus	Salade de risetti	Epinards et P. de terre béchamel	Haricots verts
Produit laitier	Gouda		St Paulin	Tomme blanche	Emmental
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Fruit de saison	Fruit de saison

**Elémentaire - Menu sans viande**

Entrée - choix self	Melon d'Espagne	Tomates cerises	Pastèque	Carottes bâtonnets et sauce fromage blanc	Salade de blé
Plat protidique	Dos de colin sauce citron	Couscous de légumes	<b>Cœuf BIO dur mayonnaise</b>	Filet de poisson frais sauce beurre citron	Tarte aux légumes maison
Accompagnement	Petits pois au jus	Semoule au jus	Salade de risetti	Epinards et P. de terre béchamel	Haricots verts
Produit laitier	Gouda		St Paulin	Tomme blanche	Emmental
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Fruit de saison	Fruit de saison

**Collation pour Blanquefort - Bruges - Le Pian Médoc - Ludon Médoc**

Goûter	<b>Pain - Beurre - Lait BIO nature</b>	chocolatine artisanale - Jus de fruits	Pain - Miel - Fruit	<b>Gaufre - Confiture - Lait BIO nature</b>	Pain - Fromage - Jus de fruits
--------	--	--	---------------------	---	--------------------------------



Affichage des allergènes : les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

**APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 20% de produits BIO au minimum sur la période de référence.**

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



2020 - Semaine n°32 du 03 au 09 Août



PA04

lundi 03/08

mardi 04/08

mercredi 05/08

jeudi 06/08

vendredi 07/08

**Elémentaire - Menu classique**

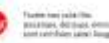
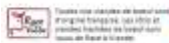
Entrée - choix self	Saucisson sec cornichon	Salade de boulgour	Pastèque	Concombres vinaigrette	Melon charentais
Plat protidique	Parmentier de poisson	Rôti de veau aux champignons	Lomo	Escalope de poulet basquaise	Garniture carbonara
Accompagnement	Salade verte	Courgettes béchamel	Purée de brocolis au fromage fouetté	Riz	Penne rigate et râpé
Produit laitier		St Nectaire	Petit fondu		Comté
Dessert	Fromage blanc sucré	<b>Gâteau au chocolat et crème anglaise</b>	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison

**Elémentaire - Menu sans viande**

Entrée - choix self	Betteraves vinaigrette ***	Salade de boulgour	Pastèque	Concombres vinaigrette	Melon charentais
Plat protidique	Parmentier de poisson	Nuggets de blé	<b>Omelette BIO</b>	Riz et haricots blancs à la tomate	Garniture carbonara de soja
Accompagnement	Salade verte	Courgettes béchamel	Purée de brocolis au fromage fouetté	***	Penne rigate et râpé
Produit laitier		St Nectaire	Petit fondu		Comté
Dessert	Fromage blanc sucré	<b>Gâteau au chocolat et crème anglaise</b>	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison

**Collation pour Blanquefort - Bruges - Le Pian Médoc - Ludon Médoc**

Goûter	<b>Brûche pépite - Lait BIO nature</b>	Pain - Confiture - Fruit	Pain - Pâte à tartiner - Jus de fruits	<b>Quatre quart - Lait BIO nature</b>	Pain - Barre chocolatée - Yaourt nature sucré
--------	--	--------------------------	--	---------------------------------------	---



Affichage des allergènes : les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

**APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 20% de produits BIO au minimum sur la période de référence.**

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



2020- Semaine n°33 du 10 au 16 Août

REPAS FROID

PA05

lundi 10/08

mardi 11/08

mercredi 12/08

jeudi 13/08

vendredi 14/08

**Elémentaire - Menu classique**

Entrée - choix self	Salade de P. de terre	Melon d'Espagne	Macédoine de légumes et jambon	Tomates mimosa	Tarte au fromage
Plat protéinique	Wings de poulet	<b>Cœuf BIO dur mayonnaise</b>	Colin meunière citron	Sauté de porc à la provençale	Rôti de bœuf ketchup
Accompagnement	Ratatouille	Taboulé	Purée aux carottes	Blé au beurre	Haricots beurre
Produit laitier	Fol Epi	St Paulin	Emmental		Rondelé nature
Dessert	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Fromage frais sucré	Fruit de saison

**Elémentaire - Menu sans viande**

Entrée - choix self	Salade de P. de terre	Melon d'Espagne	vinaigrette ***	Tomates mimosa	Tarte au fromage
Plat protéinique	Croq épinards	<b>Cœuf BIO dur mayonnaise</b>	Colin meunière citron	Garniture napolitaine	Filet de merlu sauce crème ketchup
Accompagnement	Ratatouille	Taboulé	Purée aux carottes	Blé au beurre	Haricots beurre
Produit laitier	Fol Epi	St Paulin	Emmental		Rondelé nature
Dessert	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Fromage frais sucré	Fruit de saison

**Collation pour Blanquefort - Bruges - Le Pian Médoc - Ludon Médoc**

Goûter	<b>Pain - Beurre - Lait BIO nature</b>	Pain - Confiture - Fruit	<b>Pompom - Poudre de cacao - Lait BIO nature</b>	Pain - Pâte à tartiner - Yaourt aromatisé	Brioche tressée - Jus de fruits
--------	--	--------------------------	---	---	---------------------------------



Affichage des allergènes : les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

**APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 20% de produits BIO au minimum sur la période de référence.**

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



2020- Semaine n°34 du 17 au 23 Août



PA06

lundi 17/08

mardi 18/08

mercredi 19/08

jeudi 20/08

vendredi 21/08

Elémentaire - Menu classique					
Entrée - choix self	Melon d'Espagne	Tomates cerises	Radis beurre	Pastèque	Saucisson sec cornichon
Plat protidique	Jambon braisé	Escalope de poulet	Steak haché ketchup	Rôti de veau	Filet de poisson frais beurre blanc
Accompagnement	Macaronis	Carottes au beurre	Frites	Petits pois au jus	Semoule au jus
Produit laitier	Fromage portion	Cantal	Camembert	Cotentin	Comté
Dessert	Fruit de saison	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Yaourt	Fruit de saison

Elémentaire - Menu sans viande					
Entrée - choix self	Melon d'Espagne	Tomates cerises	Radis beurre	Pastèque	<b>Ceuf BIO dur mayonnaise ou vinaigrette</b> ***
Plat protidique	<b>Omelette BIO</b>	Colin pané citron	Galette de riz ketchup	Parmentier de lentilles corail et carotte	Filet de poisson frais beurre blanc
Accompagnement	Macaronis	Carottes au beurre	Frites	***	Semoule au jus
Produit laitier	Fromage portion	Cantal	Camembert	Cotentin	Comté
Dessert	Fruit de saison	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Yaourt	Fruit de saison

**Collation pour Blanquefort - Bruges - Le Pian Médoc - Ludon Médoc**

Goûter	<b>Gaufre - Confiture - Lait BIO nature</b>	<b>Pain - Beurre - Lait BIO nature</b>	<b>DID</b> chocolatine artisanale - Jus de fruits	Pain - Miel - Fruit	Pain - Fromage - Jus de fruits
--------	---	--	---	---------------------	--------------------------------



**Affichage des allergènes : les menus affichants les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...  
Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus**

**APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 20% de produits BIO au minimum sur la période de référence.**

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



2020 - Semaine n°35 du 24 au 30 Août



REPAS FROID

PA07

lundi 24/08



mardi 25/08

mercredi 26/08

jeudi 27/08

vendredi 28/08

**Elémentaire - Menu classique**

Entrée - choix self	Taboulé	Tomates cerises	Melon	Concombres vinaigrette	Pizza au fromage
Plat protidique	Cuisse de poulet	Rôti de porc mayonnaise	Colin meunière citron	 Clafoutis BIO normand	Navarin d'agneau
Accompagnement	Haricots verts	Salade de pâtes tricolores	Ratatouille	Pommes vapeurs	Courgettes fraîches à la provençale
Produit laitier	Brie	St Nectaire		Edam	St Bricet
Dessert	Fruit de saison	Purée de fruits	 Riz au lait	Mousse au chocolat	Fruit de saison

**Elémentaire - Menu sans viande**

Entrée - choix self	Taboulé	Tomates cerises	Melon	Concombres vinaigrette	Pizza au fromage
Plat protidique	Nuggets de blé	Tarte au fromage	Colin meunière citron	 Clafoutis BIO normand	Dos de colin au curry
Accompagnement	Haricots verts	Salade de pâtes tricolores	Ratatouille	Pommes vapeurs	Courgettes fraîches à la provençale
Produit laitier	Brie	St Nectaire		Edam	St Bricet
Dessert	Fruit de saison	Purée de fruits	 Riz au lait	Mousse au chocolat	Fruit de saison

**Collation pour Blanquefort - Bruges - Le Pian Médoc - Ludon Médoc**

Goûter	Pain - Pâte à tartiner - Jus de fruits	Pain - Barre chocolatée - Yaourt nature sucré	Brioche pépite - Lait BIO nature	Pain - Confiture - Fruit	Quatre quart - Lait BIO nature
--------	--	---	----------------------------------	--------------------------	--------------------------------



Affichage des allergènes : les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

**APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 20% de produits BIO au minimum sur la période de référence.**

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