



2021 - Semaine n°03 du 18 au 24 Janvier

Escapade gourmande en Belgique

PA01 lUNDI 18/01 mardi 19/01 mercredi 20/01 jeudi 21/01 vendredi 22/01

Élémentaire - Menu classique

ENTRÉE - CHOIX SELF	<b>CŒUF BIO dur mayonnaise ou vinaigrette</b>	Pizza au fromage artisanale (sous réserve) ou Taboulé	<b>Chou blanc BIO à la japonnaise</b>	Salade verte aux maïs Champignons sauce fromage blanc	Velouté d'endives
PLAT PROTIDIQUE	Hachis parmentier	Saucisse de Toulouse	Escalope de poulet au romarin	Filet de poisson frais sauce dieppoise	Sauté de bœuf sauce liégeoise
ACCOMPAGNEMENT		Petits pois au jus	<b>Tortils BIO</b>	<b>Purée de courges BIO</b>	<b>Riz BIO</b>
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Rondelé		Fol Epi	<b>Edam BIO</b>
DESSERT	<b>Orange BIO</b> Corbeille de fruits	<b>Pomme BIO</b> Corbeille de fruits	<b>Fromage blanc BIO au coulis de fruits rouges</b>	Clémentines Corbeille de fruits	Gaufre



Sauce dieppoise : Crêvettes, ail, oignon, champignon, crème, moule d'épices, sucre, huile de tournesol, farine, thym, jus de pomme, laitue

Élémentaire - Menu sans viande

ENTRÉE - CHOIX SELF	<b>CŒUF BIO dur mayonnaise ou vinaigrette</b>	Pizza au fromage artisanale (sous réserve) ou Taboulé	<b>Chou blanc BIO à la japonnaise</b>	Salade verte aux maïs Champignons sauce fromage blanc	Velouté d'endives
PLAT PROTIDIQUE	Parmentier de légumes	Colin meunière citron	<b>Omelette BIO nature</b>	Filet de poisson frais sauce dieppoise	Chili de légumes
ACCOMPAGNEMENT		Petits pois au jus	<b>Tortils BIO</b>	<b>Purée de courges BIO</b>	<b>Riz BIO</b>
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Rondelé		Fol Epi	<b>Edam BIO</b>
DESSERT	<b>Orange BIO</b> Corbeille de fruits	<b>Pomme BIO</b> Corbeille de fruits	<b>Fromage blanc BIO au coulis de fruits rouges</b>	Clémentines Corbeille de fruits	Gaufre

APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des règles plus importantes 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 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence.

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

PA01 lUNDI 18/01 mardi 19/01 mercredi 20/01 jeudi 21/01 vendredi 22/01

Maternelle - Menu classique

ENTRÉE			<b>Chou blanc BIO à la japonnaise</b>	Salade verte et dés de fromages	Velouté d'endives
PLAT PROTIDIQUE	Hachis parmentier	Saucisse de Toulouse	Escalope de poulet au romarin	Filet de poisson frais sauce dieppoise	Sauté de bœuf sauce liégeoise
ACCOMPAGNEMENT		Petits pois au jus	<b>Tortils BIO</b>	<b>Purée de courges BIO</b>	<b>Riz BIO</b>
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Rondelé			<b>Edam BIO</b>
DESSERT	<b>Orange BIO</b>	<b>Pomme BIO</b>	<b>Fromage blanc BIO au coulis de fruits rouges</b>	Clémentines	Gaufre

Maternelle - Menu Sans Viande

ENTRÉE			<b>Chou blanc BIO à la japonnaise</b>	Salade verte et dés de fromages	Velouté d'endives
PLAT PROTIDIQUE	Parmentier de légumes	Colin meunière citron	<b>Omelette BIO nature</b>	Filet de poisson frais sauce dieppoise	Chili de légumes
ACCOMPAGNEMENT		Petits pois au jus	<b>Tortils BIO</b>	<b>Purée de courges BIO</b>	<b>Riz BIO</b>
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Rondelé			<b>Edam BIO</b>
DESSERT	<b>Orange BIO</b>	<b>Pomme BIO</b>	<b>Fromage blanc BIO au coulis de fruits rouges</b>	Clémentines	Gaufre

Collation pour Blanquefort - Bruges - Le Plan Médac - Ludon Médac

Goûter	Brioche tressée - Jus de fruits	Pain - Fromage - Fruit	<b>Pompon - Lait BIO nature - Poudre de cacao</b>	Pain - Chocolat - Yaourt nature	<b>Pain - Beurre - Lait BIO nature</b>
--------	---------------------------------	------------------------	---	---------------------------------	--

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les côtes, viandes habillées de bœuf sont issu de Race à Vitesse.

Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Bleu Blanc Cœur" ou certifiées Label Rouge ou Saint-Quentin IGP.

Les filets de poisson (thon, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable MSC.

Approvisionnement d'origine locale.

Toutes nos recettes sont préparées par le chef et son équipe.

Nous nous engageons à la saisonnalité des fruits et légumes.

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



2021 - Semaine n°04 du 25 au 31 Janvier

PA02 lUNDI 25/01 mardi 26/01 mercredi 27/01 jeudi 28/01 vendredi 29/01

Élémentaire - Menu classique

ENTRÉE - CHOIX SELF	Salade de pommes de terre piémontaise	Salade verte et pomelo Céleri rémoulade	<b>Betteraves BIO en julienne vinaigrette à la framboise</b> <b>Betteraves BIO en julienne à l'orange</b>	<b>Carottes BIO râpées vinaigrette</b>	Salade de lentilles Salade de pâtes tricolores
PLAT PROTIDIQUE	Colin meunière citron	<b>Cuisse de poulet BIO</b>	<b>Flan de brocolis, carottes et chèvre</b>	Blanquette de veau	Rôti porc chasseur
ACCOMPAGNEMENT	<b>Haricots verts BIO</b>	<b>Coquillettes BIO</b>	<b>Pommes BIO vapeurs</b>	<b>Riz BIO</b>	<b>Grafin de chou fleur BIO</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Emmental BIO</b> Plateau de fromages		St Paulin Plateau de fromages		Gouda Plateau de fromages
DESSERT	Orange Corbeille de fruits	fromage frais sucré type petit suisse Assortiment de laitages	Banane Corbeille de fruits	<b>Yaourt BIO aromatisé</b>	<b>Kiwi BIO</b> Corbeille de fruits



Salade de lentilles : Lentilles, oignon, persil

Salade de pâtes tricolores : pâtes tricolores, olives noires

Élémentaire - Menu sans viande

ENTRÉE - CHOIX SELF	Salade de pommes de terre	Salade verte et pomelo Céleri rémoulade	<b>Betteraves BIO en julienne vinaigrette à la framboise</b> <b>Betteraves BIO en julienne à l'orange</b>	<b>Carottes BIO râpées vinaigrette</b>	Salade de lentilles Salade de pâtes tricolores
PLAT PROTIDIQUE	Colin meunière citron	Garniture napolitaine	<b>Flan de brocolis, carottes et chèvre</b>	Blanquette de poisson	Croq épinards
ACCOMPAGNEMENT	<b>Haricots verts BIO</b>	<b>Coquillettes BIO et fromage râpé</b>	<b>Pommes BIO vapeurs</b>	<b>Riz BIO</b>	<b>Grafin de chou fleur BIO</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Emmental BIO</b> Plateau de fromages		St Paulin Plateau de fromages		Gouda Plateau de fromages
DESSERT	Orange Corbeille de fruits	fromage frais sucré type petit suisse Assortiment de laitages	Banane Corbeille de fruits	<b>Yaourt BIO aromatisé</b>	<b>Kiwi BIO</b> Corbeille de fruits

APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des règles plus importantes 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 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence.

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

PA02 lUNDI 25/01 mardi 26/01 mercredi 27/01 jeudi 28/01 vendredi 29/01

Maternelle - Menu classique

ENTRÉE			<b>Betteraves BIO en julienne vinaigrette à la framboise</b>	<b>Carottes BIO râpées vinaigrette</b>	
PLAT PROTIDIQUE	Colin meunière citron	<b>Cuisse de poulet BIO</b>	<b>Flan de brocolis, carottes et chèvre</b>	Blanquette de veau	Rôti porc chasseur
ACCOMPAGNEMENT	<b>Haricots verts BIO &amp; pommes de terre</b>	<b>Coquillettes BIO</b>	<b>Pommes BIO vapeurs</b>	<b>Riz BIO</b>	<b>Grafin de chou fleur BIO &amp; macaronis</b>
LAITIÈRE	<b>Emmental BIO</b>		St Paulin		Gouda
DESSERT	Orange	Fromage frais sucré type petit suisse	Banane	<b>Yaourt BIO aromatisé</b>	<b>Kiwi BIO</b>

Maternelle - Menu Sans Viande

ENTRÉE	Salade de pommes de terre	Salade verte et pomelo	<b>Betteraves BIO en julienne vinaigrette à la framboise</b>	<b>Carottes BIO râpées vinaigrette</b>	
PLAT PROTIDIQUE	Colin meunière citron	Garniture napolitaine	<b>Flan de brocolis, carottes et chèvre</b>	Blanquette de poisson	Croq épinards
ACCOMPAGNEMENT	<b>Haricots verts BIO &amp; pommes de terre</b>	<b>Coquillettes BIO et fromage râpé</b>	<b>Pommes BIO vapeurs</b>	<b>Riz BIO</b>	<b>Grafin de chou fleur BIO &amp; macaronis</b>
PRODUIT LAITIÈRE	<b>Emmental BIO</b>		St Paulin		Gouda
DESSERT	Orange	fromage frais sucré type petit suisse	Banane	<b>Yaourt BIO aromatisé</b>	<b>Kiwi BIO</b>

Collation pour Blanquefort - Bruges - Le Plan Médac - Ludon Médac

Goûter	Pain - Fromage - Jus de Fruits	<b>Pétales de céréales - Lait BIO nature - Poudre de cacao</b>	Pain - Confiture - Fruit	<b>Pain - Beurre - Lait BIO nature</b>	Chocolatine artisanale Jus de fruits
--------	--------------------------------	--	--------------------------	--	--------------------------------------

Toutes nos viandes (escalopes, côtes, viandes habillées de bœuf, sont issus de Race à Vitesse.

Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Bleu Blanc Cœur" ou certifiées Label Rouge ou Saint-Quentin IGP.

Les filets de poisson (thon, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable MSC.

Approvisionnement d'origine locale.

Toutes nos recettes sont préparées par le chef et son équipe.

Nous nous engageons à la saisonnalité des fruits et légumes.

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



L'Info du menu du jour :

PA03	lundi 01/02	mardi 02/02	mercredi 03/02	jeudi 04/02	vendredi 05/02
------	-------------	-------------	----------------	-------------	----------------

Élémentaire - Menu classique					
ENTRÉE - CHOIX SELF	Polage de légumes BIO (sous réserve) ou macédoine de légumes mayonnaise ou vinaigrette	Salade verte aux maïs Chou chinois vinaigrette	Saucisson sec comichon	Salade de boulgour, orange et féta Salade de perles vinaigrette citron	Carottes BIO râpées vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE ACCOMPAGNEMENT	Garniture bolognaise Tortis BIO	Jambon blanc (froid) Ratatouille et pommes de terre BIO	Filet de poisson frais armoricaine Semoule BIO au jus	Sauté de porc BIO au paprika Haricots beurre	Rôti de bœuf ketchup Frites
PRODUIT LAITIER	Edam Plateau de fromages	St Bricef Plateau de fromages	Emmental Plateau de fromages	Camembert Plateau de fromages	
DESSERT	Pomme BIO Corbeille de fruits	Crêpe de la chandeleur	Poire BIO Corbeille de fruits	Banane Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Assortiment de desserts lactés

**TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES**

Sauce armoricaine : Fumet de poisson, oignon, double concentré de tomate, crème

Élémentaire - Menu sans viande

ENTRÉE - CHOIX SELF	Polage de légumes BIO (sous réserve) ou macédoine de légumes mayonnaise ou vinaigrette	Salade verte aux maïs Chou chinois vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade de boulgour, orange et féta Salade de perles vinaigrette citron	Betteraves vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE ACCOMPAGNEMENT	Garniture au poisson Tortis BIO	Escalope de blé panée Ratatouille et pommes de terre BIO	Filet de poisson frais armoricaine Semoule BIO au jus	Tarte au fromage Haricots beurre	Omelette BIO nature Frites
PRODUIT LAITIER	Edam Plateau de fromages	St Bricef Plateau de fromages	Emmental Plateau de fromages	Camembert Plateau de fromages	
DESSERT	Pomme BIO Corbeille de fruits	Crêpe de la chandeleur	Poire BIO Corbeille de fruits	Banane Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Assortiment de desserts lactés

**Bio**

APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des règles plus importantes 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 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence.

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

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

PA03	lundi 01/02	mardi 02/02	mercredi 03/02	jeudi 04/02	vendredi 05/02
------	-------------	-------------	----------------	-------------	----------------

Maternelle - Menu classique					
ENTRÉE	Polage de légumes BIO (sous réserve)	Salade verte aux maïs et dés de fromage	Saucisson sec comichon	Salade de boulgour, orange et féta	Carottes BIO râpées vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE ACCOMPAGNEMENT	Garniture bolognaise Tortis BIO	Jambon blanc (froid) Ratatouille et pommes de terre BIO	Filet de poisson frais armoricaine Semoule BIO au jus	Sauté de porc BIO au paprika Haricots beurre	Rôti de bœuf ketchup Frites
LAITIER	Edam		Emmental		
DESSERT	Pomme BIO	Crêpe de la chandeleur	Poire BIO	Banane	Mousse au chocolat

Maternelle - Menu Sans Viande

ENTRÉE	Polage de légumes BIO (sous réserve)	Salade verte aux maïs et dés de fromage	Betteraves vinaigrette	Salade de boulgour, orange et féta	Betteraves vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE ACCOMPAGNEMENT	Garniture au poisson Tortis BIO	Escalope de blé panée Ratatouille et pommes de terre BIO	Filet de poisson frais armoricaine Semoule BIO au jus	Tarte au fromage Haricots beurre	Omelette BIO nature Frites
PRODUIT LAITIER	Edam		Emmental		
DESSERT	Pomme BIO	Crêpe de la chandeleur	Poire BIO	Banane	Mousse au chocolat

**Bio**

APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des règles plus importantes 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 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence.

Collation pour Blanquefort - Bruges - Le Plan Médac - Ludon Médac

Goûter	Pain - Confiture - Jus de fruits	Pain - Miel - Purée de fruits BIO	Brioche pépée - Lait BIO nature	Pain - Pâte à tartiner BIO Jus de fruits	Quatre quart - Lait BIO nature
--------	----------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------	--	--------------------------------

Toutes nos viandes (saucissons, abats, etc.) sont certifiées Label Rouge ou Label Qualité BIO.

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les viandes hachées de bœuf sont issu de Race à chair rouge.

Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Bleu Blanc Cœur" ou certifiées Label Rouge ou Label Qualité BIO.

Les filets de poisson (hoki, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable MSC.

Circuits courts Produits locaux

Toutes les recettes sont préparées par le chef et son équipe.

Nous respectons la saisonnalité des fruits et légumes.

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)



L'Info du menu du jour :

PA04	lundi 08/02	mardi 09/02	mercredi 10/02	jeudi 11/02	vendredi 12/02
------	-------------	-------------	----------------	-------------	----------------

Élémentaire - Menu classique					
ENTRÉE - CHOIX SELF	Taboulé Salade de pommes de terre mimosa	Endives vinaigrette Chou rouge BIO aux noix	Toast au houmous	Polage de légumes BIO	Coleslaw BIO
PLAT PROTIDIQUE ACCOMPAGNEMENT	Wings de poulet Petits pois	Escalope de porc au thym Haricots blancs	Rôti de veau au jus Gratin d'épinards	Far normand salé (pommes de terre, chou fleur et camembert)	Garniture de poisson Tortis BIO
PRODUIT LAITIER	Tomme noire Plateau de fromages	Mi chèvre Plateau de fromages	Fol Epi Plateau de fromages	Gouda BIO Plateau de fromages	
DESSERT	Clémentines Corbeille de fruits	Purée de fruits BIO individuelle Assortiment de fruits cuits	Banane Corbeille de fruits	Pomme BIO Corbeille de fruits	Yaourt BIO nature sucré Assortiment de laitages

**TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES**

Houmous : Pois chiches, citron, ail, huile d'olive, paprika

Élémentaire - Menu sans viande

ENTRÉE - CHOIX SELF	Taboulé Salade de pommes de terre mimosa	Endives vinaigrette Chou rouge BIO aux noix	Toast au houmous	Polage de légumes BIO	Coleslaw BIO
PLAT PROTIDIQUE ACCOMPAGNEMENT	Colin pané citron Petits pois	Riz et haricots blancs ***	Escalope de blé panée Gratin d'épinards	Far normand salé (pommes de terre, chou fleur et camembert)	Garniture de poisson Tortis BIO
PRODUIT LAITIER	Tomme noire Plateau de fromages	Mi chèvre Plateau de fromages	Fol Epi Plateau de fromages	Gouda BIO Plateau de fromages	
DESSERT	Clémentines Corbeille de fruits	Purée de fruits BIO individuelle Assortiment de fruits cuits	Banane Corbeille de fruits	Pomme BIO Corbeille de fruits	Yaourt BIO nature sucré Assortiment de laitages

**Bio**

APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des règles plus importantes 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 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence.

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

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

PA04	lundi 08/02	mardi 09/02	mercredi 10/02	jeudi 11/02	vendredi 12/02
------	-------------	-------------	----------------	-------------	----------------

Maternelle - Menu classique					
ENTRÉE	Taboulé	Endives vinaigrette	Toast au houmous	Polage de légumes BIO	Coleslaw BIO
PLAT PROTIDIQUE ACCOMPAGNEMENT	Wings de poulet Petits pois	Escalope de porc au thym Haricots blancs	Rôti de veau au jus Gratin d'épinards	Far normand salé (pommes de terre, chou fleur et camembert)	Garniture de poisson Tortis BIO
LAITIER	Tomme noire	Mi chèvre	Fol Epi	Gouda BIO	
DESSERT	Clémentines	Purée de fruits BIO individuelle	Banane	Pomme BIO	Yaourt BIO nature sucré

Maternelle - Menu Sans Viande

ENTRÉE	Taboulé	Endives vinaigrette	Toast au houmous	Polage de légumes BIO	Coleslaw BIO
PLAT PROTIDIQUE ACCOMPAGNEMENT	Colin pané citron Petits pois	Riz et haricots blancs ***	Escalope de blé panée Gratin d'épinards	Far normand salé (pommes de terre, chou fleur et camembert)	Garniture de poisson Tortis BIO
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Mi chèvre	Fol Epi	Gouda BIO	
DESSERT	Clémentines	Purée de fruits BIO individuelle	Banane	Pomme BIO	Yaourt BIO nature sucré

**Bio**

APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des règles plus importantes 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 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence.

Collation pour Blanquefort - Bruges - Le Plan Médac - Ludon Médac

Goûter	Brioche tressée - Jus de fruits	Pain - Beurre - Lait BIO nature	Pain - Chocolat - Yaourt nature	Pompom - Lait BIO nature - Poudre de cacao	Pain - Fromage - Fruit
--------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	--	------------------------

Toutes nos viandes (saucissons, abats, etc.) sont certifiées Label Rouge ou Label Qualité BIO.

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les viandes hachées de bœuf sont issu de Race à chair rouge.

Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Bleu Blanc Cœur" ou certifiées Label Rouge ou Label Qualité BIO.

Les filets de poisson (hoki, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable MSC.

Circuits courts Produits locaux

Toutes les recettes sont préparées par le chef et son équipe.

Nous respectons la saisonnalité des fruits et légumes.

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)



L'info du menu du jour :

PA05 **lundi 15/02** **mardi 16/02** **mercredi 17/02** **jeudi 18/02** **vendredi 19/02**

Éléments	lundi 15/02	mardi 16/02	mercredi 17/02	jeudi 18/02	vendredi 19/02
ENTRÉE - CHOIX SELF	Rillettes de sardines	Chou blanc BIO à la japonaise Pomelo rose sucré	Salade de pâtes au surimi Salade de blé aux petits légumes	Salade verte au maïs	Carottes BIO râpées vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Saucisse de Toulouse	Rôti de bœuf ketchup	Cuisse de poulet BIO	Tartiflette	Filet de poisson frais sauce crustacés
ACCOMPAGNEMENT	Riz BIO	Carottes au beurre	Haricots beurre	***	Semoule BIO au jus
PRODUIT LAITIER	Edam Plateau de fromages	Carré fromager Plateau de fromages	Cantal Plateau de fromages		
DESSERT	Orange Corbeille de fruits	Beignet de Mardis Gras	Poire BIO Corbeille de fruits	Yaourt BIO du Pays Basque Assortiment de laitages BIO	Fromage blanc BIO au coulis de fruits rouges

TOUT SIMPLER SUR NOS RECETTES

Sauce japonnaise : Moutarde, huile de colza, vinaigre, sauce soja, sucre  
concentré de tomate, biskue de froment, œuf.

Éléments - Menu sans viande

Éléments	lundi 15/02	mardi 16/02	mercredi 17/02	jeudi 18/02	vendredi 19/02
ENTRÉE - CHOIX SELF	Rillettes de sardines	Chou blanc BIO à la japonaise Pomelo rose sucré	Salade de pâtes au surimi Salade de blé aux petits légumes	Salade verte au maïs	Carottes BIO râpées vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Galette basquaise	Omelette BIO nature /ketchup	Pizza au fromage	Gratin de pommes de terre et reblochon	Filet de poisson frais sauce crustacés
ACCOMPAGNEMENT	Riz BIO	Carottes au beurre	Haricots beurre	***	Semoule BIO au jus
PRODUIT LAITIER	Edam Plateau de fromages	Carré fromager Plateau de fromages	Cantal Plateau de fromages		
DESSERT	Orange Corbeille de fruits	Beignet de Mardis Gras	Poire BIO Corbeille de fruits	Yaourt BIO du Pays Basque Assortiment de laitages BIO	Fromage blanc BIO au coulis de fruits rouges

Bio

APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des règles plus importantes 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 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence.

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

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

PA05 **lundi 15/02** **mardi 16/02** **mercredi 17/02** **jeudi 18/02** **vendredi 19/02**

Éléments	lundi 15/02	mardi 16/02	mercredi 17/02	jeudi 18/02	vendredi 19/02
ENTRÉE	Rillettes de sardines	Chou blanc BIO à la japonaise	Salade de pâtes au surimi	Salade verte au maïs	Carottes BIO râpées vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Saucisse de Toulouse	Rôti de bœuf ketchup	Cuisse de poulet BIO	Tartiflette	Filet de poisson frais sauce crustacés
ACCOMPAGNEMENT	Riz BIO	Carottes au beurre	Haricots beurre	***	Semoule BIO au jus
LAITIER	Edam	Carré fromager	Cantal		
DESSERT	Orange	Beignet de Mardis Gras	Poire BIO	Yaourt BIO du Pays Basque	Fromage blanc BIO au coulis de fruits rouges

Maternelle - Menu Sans Viande

Éléments	lundi 15/02	mardi 16/02	mercredi 17/02	jeudi 18/02	vendredi 19/02
ENTRÉE	Rillettes de sardines	Chou blanc BIO à la japonaise	Salade de pâtes au surimi	Salade verte au maïs	Carottes BIO râpées vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Galette basquaise	Omelette BIO nature /ketchup	Pizza au fromage	Gratin de pommes de terre et reblochon	Filet de poisson frais sauce crustacés
ACCOMPAGNEMENT	Riz BIO	Carottes au beurre	Haricots beurre	***	Semoule BIO au jus
PRODUIT LAITIER	Edam	Carré fromager	Cantal		
DESSERT	Orange	Beignet de Mardis Gras	Poire BIO	Yaourt BIO du Pays Basque	Fromage blanc BIO au coulis de fruits rouges

Bio

APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des règles plus importantes 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 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence.

Collation pour Blanquefort - Bruges - Le Plan Médoc - Ludon Médoc

Goûter	Pain - Confiture - Fruit	Chocolatine artisanale - Jus de fruits	Pain - Beurre - Lait BIO nature	Pain - Fromage - Jus de Fruits
--------	--------------------------	--	---------------------------------	--------------------------------



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



L'info du menu du jour :

PA06 **lundi 22/02** **mardi 23/02** **mercredi 24/02** **jeudi 25/02** **vendredi 26/02**

Éléments	lundi 22/02	mardi 23/02	mercredi 24/02	jeudi 25/02	vendredi 26/02
ENTRÉE - CHOIX SELF	Taboulé Salade de pommes de terre BIO vinaigrette à l'ancienne	Salade verte au maïs	Salade de risetti	Saucisson à l'ail carnichon	Chou chinois BIO à l'emmental Chou blanc BIO aux raisins
PLAT PROTIDIQUE	Croq épinards	Escalope de poulet à la moutarde	Cœuf BIO dur à la florentine	Marmite de poisson	Sauté de bœuf mirondon
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts BIO	Flageolets	***	Coquillettes BIO	Purée de carottes BIO
PRODUIT LAITIER	Rondelé nature Plateau de fromages		Mimolette Plateau de fromages	Fromage fondu Plateau de fromages	Camembert Plateau de fromages
DESSERT	Pomme BIO Corbeille de fruits	Fromage frais aromatisé type petit suisse	Banane Corbeille de fruits	Clémentines Corbeille de fruits	Crème BIO vanille Assortiment de desserts lactés BIO

TOUT SIMPLER SUR NOS RECETTES

huile de tournesol, farine, poivre, tomate concassée, carotte, ail, oignon

Éléments - Menu sans viande

Éléments	lundi 22/02	mardi 23/02	mercredi 24/02	jeudi 25/02	vendredi 26/02
ENTRÉE - CHOIX SELF	Taboulé Salade de pommes de terre BIO vinaigrette à l'ancienne	Salade verte au maïs	Salade de risetti	Macedoine de légumes mayonnaise ou vinaigrette	Chou chinois BIO à l'emmental Chou blanc BIO aux raisins
PLAT PROTIDIQUE	Croq épinards	Riz et flageolets	Cœuf BIO dur à la florentine	Marmite de poisson	Tarte au fromage maison
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts BIO	***	***	Coquillettes BIO	Purée de carottes BIO
PRODUIT LAITIER	Rondelé nature Plateau de fromages		Mimolette Plateau de fromages	Fromage fondu Plateau de fromages	Camembert Plateau de fromages
DESSERT	Pomme BIO Corbeille de fruits	Fromage frais aromatisé type petit suisse	Banane Corbeille de fruits	Clémentines Corbeille de fruits	Crème BIO vanille Assortiment de desserts lactés BIO

Bio

APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des règles plus importantes 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 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence.

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

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

PA06 **lundi 22/02** **mardi 23/02** **mercredi 24/02** **jeudi 25/02** **vendredi 26/02**

Éléments	lundi 22/02	mardi 23/02	mercredi 24/02	jeudi 25/02	vendredi 26/02
ENTRÉE		Salade verte au maïs	Salade de risetti		Chou chinois BIO à l'emmental
PLAT PROTIDIQUE	Croq épinards	Escalope de poulet à la moutarde	Cœuf BIO dur à la florentine	Marmite de poisson	Sauté de bœuf mirondon
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts BIO & semoule	Flageolets	***	Coquillettes BIO	Purée de carottes BIO
LAITIER	Rondelé nature		Mimolette	Fromage fondu	
DESSERT	Pomme BIO	Fromage frais aromatisé type petit suisse	Banane	Clémentines	Crème BIO vanille

Maternelle - Menu Sans Viande

Éléments	lundi 22/02	mardi 23/02	mercredi 24/02	jeudi 25/02	vendredi 26/02
ENTRÉE		Salade verte au maïs	Salade de risetti		Chou chinois BIO à l'emmental
PLAT PROTIDIQUE	Croq épinards	Riz et flageolets	Cœuf BIO dur à la florentine	Marmite de poisson	Tarte au fromage maison
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts BIO & semoule	***	***	Coquillettes BIO	Purée de carottes BIO
PRODUIT LAITIER	Rondelé nature		Mimolette	Fromage fondu	
DESSERT	Pomme BIO	Fromage frais aromatisé type petit suisse	Banane	Clémentines	Crème BIO vanille

Bio

APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des règles plus importantes 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 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence.

Collation pour Blanquefort - Bruges - Le Plan Médoc - Ludon Médoc

Goûter	Pain - Confiture - Jus de fruits	Pain - Miel - Purée de fruits	Brioche pépée - Lait BIO nature	Pain - Pâte à tartiner BIO - Jus de fruits	Quatre quart - Lait BIO nature
--------	----------------------------------	-------------------------------	---------------------------------	--	--------------------------------



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



L'info du menu du jour :		Crumble aux pommes maison pour Ludon Médac, Talign Médac et Bruges			
PA07	lundi 01/03	mardi 02/03	mercredi 03/03	jeudi 04/03	vendredi 05/03
<b>Éléments - Menu classique</b>					
ENTRÉE - CHOIX SELF	Céleri BIO rémoulade	Salade de perles aux petits légumes Salade de pois chiches	Macédoine de légumes au jambon	Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade verte et dés d'emmental Chou blanc et dés de fromage vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Colin meunière citron	Cuisse de poulet BIO	Parmentier de poisson	Rôti de bœuf ketchup	Garniture carbonara
ACCOMPAGNEMENT	Riz BIO	Ratatouille	Salade verte	Gratin de brocolis	Tortis BIO et fromage râpé
PRODUIT LAITIÈRE		Mi chèvre Plateau de fromages	Emmental Plateau de fromages	Fraïdou Plateau de fromages	
DESSERT	Yaourt BIO nature sucré Assortiment de laitages	Kiwi BIO Corbeille de fruits	Orange Corbeille de fruits	Tarte normande Crumble aux pommes maison	Purée de fruits BIO Assortiments de fruits cuits
<b>Éléments - Menu sans viande</b>					
ENTRÉE - CHOIX SELF	Céleri BIO rémoulade	Salade de perles aux petits légumes Salade de pois chiches	Macédoine de légumes mayonnaise ou vinaigrette	Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade verte et dés d'emmental Chou blanc et dés de fromage vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Colin meunière citron	Omelette BIO au fromage	Parmentier de poisson	Galette de riz	Garniture de napolitaine
ACCOMPAGNEMENT	Riz BIO	Ratatouille	Salade verte	Gratin de brocolis	Tortis BIO et fromage râpé
PRODUIT LAITIÈRE		Mi chèvre Plateau de fromages	Emmental Plateau de fromages	Fraïdou Plateau de fromages	
DESSERT	Yaourt BIO nature sucré Assortiment de laitages	Kiwi BIO Corbeille de fruits	Orange Corbeille de fruits	Tarte normande Crumble aux pommes maison	Purée de fruits BIO Assortiments de fruits cuits

TOUS SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de pois chiches : Pois chiches, ail, huile d'olive, cumin



APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des contrôles 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 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence.

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

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

L'info du menu du jour :		Crumble aux pommes maison pour Ludon Médac, Talign Médac et Bruges			
PA07	lundi 01/03	mardi 02/03	mercredi 03/03	jeudi 04/03	vendredi 05/03
<b>Maternelle - Menu classique</b>					
ENTRÉE	Céleri BIO rémoulade		Macédoine de légumes au jambon	Carottes BIO râpées et dés de fromage vinaigrette	
PLAT PROTIDIQUE	Colin meunière citron	Cuisse de poulet BIO	Parmentier de poisson	Rôti de bœuf ketchup	Garniture carbonara
ACCOMPAGNEMENT	Riz BIO	Ratatouille & penne rigate	Salade verte	Gratin de brocolis	Tortis BIO et fromage râpé
PRODUIT LAITIÈRE		Mi chèvre	Emmental		Gouda
DESSERT	Yaourt BIO nature sucré	Kiwi BIO	Orange	Tarte normande Crumble aux pommes maison	Banane
<b>Maternelle - Menu Sans Viande</b>					
ENTRÉE	Céleri BIO rémoulade		Macédoine de légumes mayonnaise ou vinaigrette	Carottes BIO râpées et dés de fromage vinaigrette	
PLAT PROTIDIQUE	Colin meunière citron	Omelette BIO au fromage	Parmentier de poisson	Galette de riz	Garniture de napolitaine
ACCOMPAGNEMENT	Riz BIO	Ratatouille & penne rigate	Salade verte	Gratin de brocolis	Tortis BIO et fromage râpé
PRODUIT LAITIÈRE		Mi chèvre	Emmental		Gouda
DESSERT	Yaourt BIO nature sucré	Kiwi BIO	Orange	Tarte normande Crumble aux pommes maison	Banane



APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des contrôles 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 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence.

Collation pour Blanquefort - Bruges - Le Plan Médac - Ludon Médac

Goûter	Brioche tressée - Jus de fruits	Pain - Fromage - Fruit	Pompom - Lait BIO nature - Poudre de cacao	Pain - Chocolat - Yaourt nature BIO	Pain - Beurre - Lait BIO nature
--------	---------------------------------	------------------------	--	-------------------------------------	---------------------------------

Toutes nos viandes (escalope, dinde, poulet) sont certifiées Label Rouge.

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôis, viandes hachées de bœuf sont issu de race à Label Rouge.

Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Bleu Blanc Cœur" ou certifiées Label Rouge ou Sud Ouest IGP.

Les filets de poisson (halibut, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable MSC.

Approuvonnement d'origine locale.

Toutes les recettes sont préparées par le chef et son équipe.

Nous ne respectons pas la saisonnalité des fruits et légumes.

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)



L'info du menu du jour :		Crumble aux pommes maison pour Ludon Médac, Talign Médac et Bruges			
PA12	lundi 08/03	mardi 09/03	mercredi 10/03	jeudi 11/03	vendredi 12/03
<b>Éléments - Menu classique</b>					
ENTRÉE - CHOIX SELF	Salade de pommes de terre mimolette	Betteraves en julienne vinaigrette	Radis beurre	Salade verte au fromage	Taboulé
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu	Rôti de porc aux pruneaux	Sauté de veau printanier	Coulis de tomates et fèves (sous réserve)	Filet de poisson frais sauce curry
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts BIO	Frites	Gratin de chou fleur BIO	Pâtes semi complètes (sous réserve)	Carottes BIO au beurre
PRODUIT LAITIÈRE	Tomme noire Plateau de fromages	Rondelé nature Plateau de fromages	St Neactaire Plateau de fromages		Emmental BIO Plateau de fromages
DESSERT	Pomme BIO Corbeille de fruits	Ananas chantilly	Riz au lait	Fromage blanc BIO et miel	Kiwi BIO
<b>Éléments - Menu sans viande</b>					
ENTRÉE - CHOIX SELF	Salade de pommes de terre mimolette	Betteraves en julienne vinaigrette	Radis beurre	Salade verte au fromage	Taboulé
PLAT PROTIDIQUE	Colin pané citron	Omelette BIO au fromage	Croq épinards	Coulis de tomates et fèves (sous réserve)	Filet de poisson frais sauce curry
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts BIO	Frites	Gratin de chou fleur BIO	Pâtes semi complètes (sous réserve)	Carottes BIO au beurre
PRODUIT LAITIÈRE	Tomme noire Plateau de fromages	Rondelé nature Plateau de fromages	St Neactaire Plateau de fromages		Emmental BIO Plateau de fromages
DESSERT	Pomme BIO Corbeille de fruits	Ananas chantilly	Riz au lait	Fromage blanc BIO et miel	Kiwi BIO

TOUS SAVOIR SUR NOS RECETTES

Sauce printanier : Oignon, ail, carottes, tomate concassée, petits pois



APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des contrôles 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 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence.

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

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

L'info du menu du jour :		Crumble aux pommes maison pour Ludon Médac, Talign Médac et Bruges			
PA12	lundi 08/03	mardi 09/03	mercredi 10/03	jeudi 11/03	vendredi 12/03
<b>Maternelle - Menu classique</b>					
ENTRÉE			Radis beurre	Salade verte au fromage	
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu	Rôti de porc aux pruneaux	Sauté de veau printanier	Coulis de tomates et fèves (sous réserve)	Filet de poisson frais sauce curry
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts BIO & pommes de terre	Frites	Gratin de chou fleur BIO	Pâtes semi complètes (sous réserve)	Carottes BIO au beurre & semoule
LAITIÈRE	Tomme noire	Rondelé nature	St Neactaire		Emmental BIO
DESSERT	Pomme BIO	Ananas chantilly	Riz au lait	Fromage blanc BIO et miel	Kiwi BIO
<b>Maternelle - Menu Sans Viande</b>					
ENTRÉE			Radis beurre	Salade verte au fromage	
PLAT PROTIDIQUE	Colin pané citron	Omelette BIO au fromage	Croq épinards	Coulis de tomates et fèves (sous réserve)	Filet de poisson frais sauce curry
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts BIO & pommes de terre	Frites	Gratin de chou fleur BIO	Pâtes semi complètes (sous réserve)	Carottes BIO au beurre & semoule
PRODUIT LAITIÈRE	Tomme noire	Rondelé nature	St Neactaire		Emmental BIO
DESSERT	Pomme BIO	Ananas chantilly	Riz au lait	Fromage blanc BIO et miel	Kiwi BIO



APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des contrôles 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 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence.

Collation pour Blanquefort - Bruges - Le Plan Médac - Ludon Médac

Goûter	Pain - Beurre - Lait BIO nature	Chocolatine artisanale - Jus de fruits	Pain - Confiture - Fruit	Pain - Fromage - Jus de Fruits	Pétales de céréales - Lait BIO nature - Poudre de cacao
--------	---------------------------------	--	--------------------------	--------------------------------	---

Toutes nos viandes (escalope, dinde, poulet) sont certifiées Label Rouge.

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôis, viandes hachées de bœuf sont issu de race à Label Rouge.

Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Bleu Blanc Cœur" ou certifiées Label Rouge ou Sud Ouest IGP.

Les filets de poisson (halibut, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable MSC.

Approuvonnement d'origine locale.

Toutes les recettes sont préparées par le chef et son équipe.

Nous ne respectons pas la saisonnalité des fruits et légumes.

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)