



L'Info du menu du jour :

PA07 **lundi 26/04** **mardi 27/04** **mercredi 28/04** **jeudi 29/04** **vendredi 30/04**

Élémentaire - Menu classique

ENTRÉE - CHOIX SELF	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette	Concombres vinaigrette	Crêpe Fromage
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis de légumes	Omelette BIO	Filet de poisson sauce américaine	Nuggets de blé	Wings de poulet
ACCOMPAGNEMENT	***	Ratatouille	Purée de pommes de terre	Petits pois	Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Fromage individuel	Fromage individuel			Fromage individuel
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Fruit de saison

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Élémentaire - Menu sans viande

ENTRÉE - CHOIX SELF	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette	Concombres vinaigrette	Crêpe Fromage
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis de légumes	Omelette BIO	Filet de poisson sauce américaine	Nuggets de blé	Colin meunière citron
ACCOMPAGNEMENT	***	Ratatouille	Purée de pommes de terre	Petits pois	Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Fromage individuel	Fromage individuel			Fromage individuel
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Fruit de saison

Colombo de lentilles et pommes de terre : Lentilles vertes, bouillon de légumes, courgettes, oignons, pomme de terre, mélange d'épices à colombo

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...

PA07 **lundi 26/04** **mardi 27/04** **mercredi 28/04** **jeudi 29/04** **vendredi 30/04**

Maternelle - Menu classique

ENTRÉE			Carottes râpées vinaigrette	Concombres vinaigrette	Crêpe au fromage
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis de légumes	Omelette BIO	Filet de poisson sauce américaine	Nuggets de blé	Wings de poulet
ACCOMPAGNEMENT	***	Ratatouille et semoule	Purée de pommes de terre	Petits pois	Haricots verts
LAITIER	Fromage individuel	Fromage individuel			
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Fruit de saison



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 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence.

Maternelle - Menu Sans Viande

ENTRÉE			Carottes râpées vinaigrette	Concombres vinaigrette	Crêpe au fromage
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis de légumes	Omelette BIO	Filet de poisson sauce américaine	Nuggets de blé	Colin meunière citron
ACCOMPAGNEMENT	***	Ratatouille et semoule	Purée de pommes de terre	Petits pois	Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Fromage individuel	Fromage individuel			
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Fruit de saison



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

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

Toutes nos volailles (escalope, découpe, émincé) sont certifiées Label Rouge.



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis, viandes hachées de bœufs sont issu de Race à Viande.



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 (hoki, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable MSC.



Circuits courts/ Produits locaux



Maison



Alternatif

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

Nos menus respectent 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



L'info du menu du jour :

PA12 **lundi 03/05** **mardi 04/05** **mercredi 05/05** **jeudi 06/05** **vendredi 07/05**

Elémentaire - Menu classique

ENTRÉE - CHOIX SELF	Salade de pommes de terre	Radis beurre	Tarte au fromage L	Tomates croq sel	Concombres et fêta
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu	Capeletti au fromage sauce tomate	Steak haché	Parmentier de poisson	Fejoada (sauté de porc, sauce tomate et haricots rouges)
ACCOMPAGNEMENT	Carottes au beurre	***	Haricots beurre	***	Riz BIO au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage individuel	Fromage individuel	Fromage individuel	Fromage individuel	Chèvre
DESSERT	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Crêpe au caramel beurre salé

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Elémentaire - Menu sans viande

ENTRÉE - CHOIX SELF	Salade de pommes de terre	Radis beurre	Tarte au fromage L	Tomates croq sel	Concombres et fêta
PLAT PROTIDIQUE	Croq épinards	Capeletti au fromage sauce tomate	Omelette BIO	Parmentier de poisson	Chili de légumes
ACCOMPAGNEMENT	Carottes au beurre	***	Haricots beurre	***	Riz BIO au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage individuel	Fromage individuel	Fromage individuel	Fromage individuel	Chèvre
DESSERT	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Crêpe au caramel beurre salé

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...

PA12 **lundi 03/05** **mardi 04/05** **mercredi 05/05** **jeudi 06/05** **vendredi 07/05**

Maternelle - Menu classique

ENTRÉE		Radis beurre	Tarte au fromage L	Tomates croq sel	Concombres et fêta
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu	Capeletti au fromage sauce tomate	Steak haché	Parmentier de poisson	Fejoada (sauté de porc, sauce tomate et haricots rouges)
ACCOMPAGNEMENT	Carottes au beurre et pommes vapeurs	***	Haricots beurre	***	Riz BIO au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage individuel	Fromage individuel	Fromage individuel		
DESSERT	Fruit de saison		Fruit de saison	Mousse au chocolat	Crêpe au caramel beurre salé



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 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence.

Maternelle - Menu Sans Viande

ENTRÉE		Radis beurre	Tarte au fromage L	Tomates croq sel	Concombres et fêta
PLAT PROTIDIQUE	Croq épinards	Capeletti au fromage sauce tomate	Omelette BIO	Parmentier de poisson	Chili de légumes
ACCOMPAGNEMENT	Carottes au beurre et pommes vapeurs	***	Haricots beurre	***	Riz BIO au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage individuel	Fromage individuel	Fromage individuel		
DESSERT	Fruit de saison		Fruit de saison	Mousse au chocolat	Crêpe au caramel beurre salé



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

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

Toutes nos volailles (escalope, découpe, émincé) sont certifiées Label Rouge.	Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis, viandes hachées de bœufs sont issu de Race à Viande.	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 (hoki, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable MSC.	Approvisionnement d'origine locale.	Toutes les recettes sont préparées par le chef et son équipe.	Nos menus respectent 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