



2024 - Semaine N° 16 du lundi 15 avril 2024 au dimanche 21 avril 2024 VACANCES SCOLAIRES

L'info du menu du jour :



PA01

lundi 15/04

mardi 16/04

mercredi 17/04

jeudi 18/04

vendredi 19/04

Elémentaire - Menu classique

| | | | | | |
|----------------------------------|------------------------------|---|--|--|---|
| ENTRÉE | *** | Salade de pomme de terre & maïs | Taboulé (semoule BIO) | *** | Carottes bâtonnets & fromage blanc |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Pâtes à la bolognaise *** | Wings de poulet Chou-fleur BIO béchamel | Omelette BIO au fromage Piperade | Filet de colin sauce aurore Riz pilaf | Rôti de porc aux herbes Petits pois cuisinés |
| PRODUIT LAITIER | Gouda | *** | *** | Edam | *** |
| DESSERT | Purée de fruits | Kiwi BIO | Banane | Pomme | Semoule au lait |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Sauce aurore : Concentré de tomate, fumé de poisson, crème légère & oignon.

Elémentaire - Menu sans viande

| | | | | | |
|----------------------------------|---|---|--|--|--|
| ENTRÉE | *** | Salade de pomme de terre & maïs | Taboulé (semoule BIO) | *** | Carottes bâtonnets & fromage blanc |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Pâtes à la bolognaise de lentilles *** | Colin meunière & citron Chou-fleur BIO béchamel | Omelette BIO au fromage Piperade | Filet de colin sauce aurore Riz pilaf | Nuggets de blé Petits pois cuisinés |
| PRODUIT LAITIER | Gouda | *** | *** | Edam | *** |
| DESSERT | Purée de fruits | Kiwi BIO | Banane | Pomme | Semoule au lait |



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. Le picto Bio indique une recette composée à 100 %* de produits issus de l'agriculture biologique. (*sauf eau sel liant)

Collation

| | | | | | |
|--------|-------------------------|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------|---|
| Goûter | Fruit - Brioche tressée | Purée de fruits - Pain - Beurre | Jus de fruits - Pain - Confiture | Fromage blanc - Quatre-Quart | Jus de fruits - Pain - Plaque de chocolat |
|--------|-------------------------|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------|---|

Les labels de qualité (sauf BIO et LOCAL) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

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

Affichage des allergènes : les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, sont disponibles sur www.meandmyself.ansamble.fr



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis, viandes hachées de bœufs sont issus 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.

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

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

Approvisionnement d'origine locale : ce picto indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Recettes préparées par le chef et son équipe.

Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.



2024 - Semaine N° 17 du lundi 22 avril 2024 au dimanche 28 avril 2024 VACANCES SCOLAIRES

L'info du menu du jour :



Moelleux aux poires maison pour Bruges, le Taillan médoc & Ludon médoc.

PA02

lundi 22/04

mardi 23/04

mercredi 24/04

jeudi 25/04

vendredi 26/04

Elémentaire - Menu classique

| | lundi 22/04 | mardi 23/04 | mercredi 24/04 | jeudi 25/04 | vendredi 26/04 |
|----------------------------------|--|------------------------------------|--|---|---------------------------------------|
| ENTRÉE | Salade de pâtes océane | *** | *** | Salade verte & maïs | Céleri BIO rémoulade |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Emincé de bœuf sauce tomate Haricots verts BIO | Cuisse de poulet Pomme noisette | Filet de lieu sauce tajine Semoule BIO | Escalope de porc au curry Carottes BIO à la crème | Colin meunière Lentilles cuisinées |
| PRODUIT LAITIER | *** | Saint-Nectaire | Fol Epie | *** | *** |
| DESSERT | Pomme | Orange BIO | Kiwi BIO | Moelleux au chocolat | Yaourt aux fruits |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de pâtes océane : Tortis, merlu, crème fraîche légère, échalote & ciboulette.

Sauce tajine : carotte, oignon, ail, jus de citron, curcuma, curry & cumin.

Elémentaire - Menu sans viande

| | lundi 22/04 | mardi 23/04 | mercredi 24/04 | jeudi 25/04 | vendredi 26/04 |
|----------------------------------|--|---|--|---|---------------------------------------|
| ENTRÉE | Salade de pâtes océane | *** | *** | Salade verte & maïs | Céleri BIO rémoulade |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Flan au fromage Haricots verts BIO | Croq fromage épinards Pomme noisette | Filet de lieu sauce tajine Semoule BIO | Pané de blé Carottes BIO à la crème | Colin meunière Lentilles cuisinées |
| PRODUIT LAITIER | *** | Saint-Nectaire | Fol Epie | *** | *** |
| DESSERT | Pomme | Orange BIO | Kiwi BIO | Moelleux au chocolat | Yaourt aux fruits |



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. Le picto Bio indique une recette composée à 100 %* de produits issus de l'agriculture biologique. (*sauf eau sel liant)

Collation

| Goûter | lundi 22/04 | mardi 23/04 | mercredi 24/04 | jeudi 25/04 | vendredi 26/04 |
|--------|------------------------|---|--|---------------------------|---|
| | Fruit - Pain - Fromage | Lait BIO nature - Céréales miel pops - Poudre de cacao | Yaourt nature - Pain - Pâte à tartiner | Fruit - Briochette pépité | Jus de fruits - Crème vanille - Féline aux fruits |

Les labels de qualité (sauf BIO et LOCAL) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

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

Affichage des allergènes : les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, sont disponibles sur www.meandmyself.ansamble.fr



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis, viandes hachées de bœufs sont issus 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.

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

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

Approvisionnement d'origine locale : ce picto indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Recettes préparées par le chef et son équipe.

Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

22/03/2024

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-alsh



2024 - Semaine N° 18 du lundi 29 avril 2024 au dimanche 05 mai 2024

L'info du menu du jour :



PA03

FERIE

lundi 29/04

mardi 30/04

mercredi 01/05

jeudi 02/05

vendredi 03/05

Elémentaire - Menu classique

| | | | | | |
|-----------------------|--|--|--|--|--|
| ENTRÉE | | | | | |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | | | | | |
| PRODUIT LAITIER | | | | | |
| DESSERT | | | | | |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Elémentaire - Menu sans viande

| | | | | | |
|-----------------------|--|--|--|--|--|
| ENTRÉE | | | | | |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | | | | | |
| PRODUIT LAITIER | | | | | |
| DESSERT | | | | | |



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. Le picto Bio indique une recette composée à 100 %* de produits issus de l'agriculture biologique. (*sauf eau sel liant)

Collation

| | | | | | |
|--------|--------------------------------|--------------------------|--|---|-----------------------------|
| Goûter | Jus de fruits - Pain - Fromage | Fruit - Pain - Confiture | | Lait BIO nature - Pétales de céréales au chocolat - Poudre de cacao | Jus de fruits - Chocolatine |
|--------|--------------------------------|--------------------------|--|---|-----------------------------|

Les labels de qualité (sauf BIO et LOCAL) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

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

Affichage des allergènes : les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, sont disponibles sur www.meandmyself.ansamble.fr



Circuits courts/ Produits locaux



maison



Alternatif

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.

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

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

Approvisionnement d'origine locale : ce picto indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Recettes 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/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-alsh



L'info du menu du jour :



PA04

FERIE

ASCENSION

ASCENSION

lundi 06/05

mardi 07/05

mercredi 08/05

jeudi 09/05

vendredi 10/05

Elémentaire - Menu classique

| | <u>lundi 06/05</u> | <u>mardi 07/05</u> | <u>mercredi 08/05</u> | <u>jeudi 09/05</u> | <u>vendredi 10/05</u> |
|----------------------------------|--------------------|--------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|
| ENTRÉE | | | | | |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | | | | | |
| PRODUIT LAITIER | | | | | |
| DESSERT | | | | | |

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Elémentaire - Menu sans viande

| | <u>lundi 06/05</u> | <u>mardi 07/05</u> | <u>mercredi 08/05</u> | <u>jeudi 09/05</u> | <u>vendredi 10/05</u> |
|----------------------------------|--------------------|--------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|
| ENTRÉE | | | | | |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | | | | | |
| PRODUIT LAITIER | | | | | |
| DESSERT | | | | | |



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. Le picto Bio indique une recette composée à 100 %* de produits issus de l'agriculture biologique. (*sauf eau sel liant)

Collation

| | | | | | |
|--------|---------------------------------|----------------------------------|--|--|--|
| Goûter | Purée de fruits - Pain - Beurre | Jus de fruits - Pain - Confiture | | | |
|--------|---------------------------------|----------------------------------|--|--|--|

Les labels de qualité (sauf BIO et LOCAL) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

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, sont disponibles sur www.meandmyself.ansamble.fr



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

A Alternatif

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

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

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

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

Approvisionnement d'origine locale : ce picto indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Recettes 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/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-alsh



2024 - Semaine N° 20 du lundi 13 mai 2024 au dimanche 19 mai 2024

L'info du menu du jour :



PA05

lundi 13/05

mardi 14/05

mercredi 15/05

jeudi 16/05

vendredi 17/05

Élémentaire - Menu classique

| | | | | | |
|-----------------------|--|--|-------------------------------------|--|--|
| ENTRÉE | | | Piemontaise s/v | | |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | | | Omelette fraîche BIO Ratatouille | | |
| PRODUIT LAITIER | | | *** | | |
| DESSERT | | | île flottante | | |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Élémentaire - Menu sans viande

| | | | | | |
|-----------------------|--|--|-------------------------------------|--|--|
| ENTRÉE | | | Piemontaise s/v | | |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | | | Omelette fraîche BIO Ratatouille | | |
| PRODUIT LAITIER | | | *** | | |
| DESSERT | | | île flottante | | |



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. Le picto Bio indique une recette composée à 100 %* de produits issus de l'agriculture biologique. (*sauf eau sel liant)

Collation

| | | | | | |
|--------|------------------------|--|---------------------------|---|--|
| Goûter | Fruit - Pain - Fromage | Lait BIO nature - Céréales miel pops - Poudre de cacao | Fruit - Briochette pépite | Jus de fruits - Pain - Plaque de chocolat | Jus de fruits - Crème vanille - Crostatine au chocolat |
|--------|------------------------|--|---------------------------|---|--|

Les labels de qualité (sauf BIO et LOCAL) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

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, sont disponibles sur www.meandmyself.ansamble.fr



Circuits courts/ Produits locaux



maison



Alternatif

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis, viandes hachées de bœufs sont issus 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.

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

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

Approvisionnement d'origine locale : ce picto indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Recettes 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/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-alsh



2024 - Semaine N° 21 du lundi 20 mai 2024 au dimanche 26 mai 2024

L'info du menu du jour :



FERIE

PA06

lundi 20/05

mardi 21/05

mercredi 22/05

jeudi 23/05

vendredi 24/05

Elémentaire - Menu classique

| | | | | | |
|----------------------------------|--|--|---|--|--|
| ENTRÉE | | | Concombre BIO vinaigrette | | |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | | | Sauté de bœuf à la mexicaine Haricots rouges | | |
| PRODUIT LAITIER | | | *** | | |
| DESSERT | | | Yaourt aux fruits | | |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Elémentaire - Menu sans viande

| | | | | | |
|----------------------------------|--|--|--|--|--|
| ENTRÉE | | | Concombre BIO vinaigrette | | |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | | | Filet de colin sauce provençale Haricots rouges | | |
| PRODUIT LAITIER | | | *** | | |
| DESSERT | | | Yaourt aux fruits Assortiment de laitage | | |



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. Le picto Bio indique une recette composée à 100 %* de produits issus de l'agriculture biologique. (*sauf eau sel liant)

Collation

| | | | | | |
|--------|--|--------------------------|----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Goûter | | Fruit - Pain - Confiture | Crème au chocolat - Petit beurre | Jus de fruits - Pain - Fromage | Jus de fruits - Chocolatine |
|--------|--|--------------------------|----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|

Les labels de qualité (sauf BIO et LOCAL) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

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

Affichage des allergènes : les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, sont disponibles sur www.meandmyself.ansamble.fr



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis, viandes hachées de bœufs sont issus 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.

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

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

Approvisionnement d'origine locale : ce picto indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Recettes 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/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-alsh

2024 - Semaine N° 22 du lundi 27 mai 2024 au dimanche 02 juin 2024

L'info du menu du jour :



PA07

lundi 27/05

mardi 28/05

mercredi 29/05

jeudi 30/05

vendredi 31/05

Elémentaire - Menu classique

| | | | | | |
|-----------------------|--|--|--|--|--|
| ENTRÉE | | | Concombre BIO vinaigrette | | |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | | | Filet de colin & citron Epinards BIO béchamel | | |
| PRODUIT LAITIER | | | *** | | |
| DESSERT | | | Semoule au lait à la vanille | | |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Elémentaire - Menu sans viande

| | | | | | |
|-----------------------|--|--|--|--|--|
| ENTRÉE | | | Concombre BIO vinaigrette | | |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | | | Filet de colin & citron Epinards BIO béchamel | | |
| PRODUIT LAITIER | | | *** | | |
| DESSERT | | | Semoule au lait à la vanille | | |



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. Le picto Bio indique une recette composée à 100 %* de produits issus de l'agriculture biologique. (*sauf eau sel liant)

Collation

| | | | | | |
|--------|---------------------------------|-------------------------|----------------------------------|------------------------------|--|
| Goûter | Purée de fruits - Pain - Beurre | Fruit - Brioche tressée | Jus de fruits - Pain - Confiture | Fromage blanc - Quatre-Quart | Yaourt nature - Pain - Pâte à tartiner |
|--------|---------------------------------|-------------------------|----------------------------------|------------------------------|--|

Les labels de qualité (sauf BIO et LOCAL) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

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

Affichage des allergènes : les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, sont disponibles sur www.meandmyself.ansamble.fr



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

A Alternatif

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis, viandes hachées de bœufs sont issus 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.

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

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

Approvisionnement d'origine locale : ce picto indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Recettes 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/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-alsh



2024 - Semaine N° 23 du lundi 03 juin 2024 au dimanche 09 juin 2024

L'info du menu du jour :



PA12

lundi 03/06

mardi 04/06

mercredi 05/06

jeudi 06/06

vendredi 07/06

Elémentaire - Menu classique

| | | | | | |
|-----------------------|--|--|---|--|--|
| ENTRÉE | | | *** | | |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | | | Emincé de poulet à la provençale Tortis BIO | | |
| PRODUIT LAITIER | | | Edam | | |
| DESSERT | | | Banane | | |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Elémentaire - Menu sans viande

| | | | | | |
|-----------------------|--|--|---|--|--|
| ENTRÉE | | | *** | | |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | | | Pâtes à la bolognaise de lentilles *** | | |
| PRODUIT LAITIER | | | Edam | | |
| DESSERT | | | Banane | | |



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. Le picto B indique une recette composée à 100 %* de produits issus de l'agriculture biologique. (*sauf eau sel liant)

Collation

| | | | | | |
|--------|---|------------------------|--|---------------------------|---|
| Goûter | Lait BIO nature - Céréales miel pops - Poudre de cacao | Fruit - Pain - Fromage | Yaourt nature - Pain - Pâte à tartiner | Fruit - Briochette pépite | Jus de fruits - Crème vanille - Féline aux fruits |
|--------|---|------------------------|--|---------------------------|---|

Les labels de qualité (sauf BIO et LOCAL) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

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, sont disponibles sur www.meandmyself.ansamble.fr



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis, viandes hachées de bœufs sont issus 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.

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

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

Approvisionnement d'origine locale : ce picto indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Recettes 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/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-alsh