



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

L'info du menu du jour :



Repas végétarien

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 - Brioches tressées	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 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 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/ecoles-le-haillan



Menu établissements scolaires LE HAILLAN

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



Repas végétarien

lundi 22/04 **mardi 23/04** **mercredi 24/04** **jeudi 25/04** **vendredi 26/04**

Elémentaire - Menu classique

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	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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

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



Elémentaire - Menu sans viande

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	Fruit - Pain - Fromage	Lait BIO nature - Céréales miel pops - Poudre de cacao	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 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/ecoles-le-hailan



L'info du menu du jour :



PA03

Repas Végétarien

FERIE

lundi 29/04

mardi 30/04

mercredi 01/05

jeudi 02/05

vendredi 03/05

Élémentaire - Menu classique

	lundi 29/04	mardi 30/04	mercredi 01/05	jeudi 02/05	vendredi 03/05
ENTRÉE	Salade pastourelle	Carottes râpées BIO & maïs		***	***
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de porc aux oignons Haricot beurre	Tajine, pois chiche & légumes Semoule BIO		Filet de lieu sauce provençale Purée de pomme de terre	Wings de poulet Coquillettes BIO
PRODUIT LAITIER	***	***		Edam	Mimolette
DESSERT	Banane	Fromage blanc BIO & coulis de mangue		Pomme	Fraises & chantilly (sous réserve)

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : Tortis, tomate & poivron.

Élémentaire - Menu sans viande

	lundi 29/04	mardi 30/04	mercredi 01/05	jeudi 02/05	vendredi 03/05
ENTRÉE	Salade pastourelle	Carottes râpées BIO & maïs		***	***
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colin meunière Haricot beurre	Tajine, pois chiche & légumes Semoule BIO		Filet de lieu sauce provençale Purée de pomme de terre	Nuggets de blé Coquillettes BIO
PRODUIT LAITIER	***	***		Edam	Mimolette
DESSERT	Banane	Fromage blanc BIO & coulis de mangue		Pomme	Fraises & chantilly (sous réserve)



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

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/ecoles-le-hailan

Menu établissements scolaires LE HAILLAN

2024 - Semaine N° 19 du lundi 06 mai 2024 au dimanche 12 mai 2024



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

ENTRÉE	Betteraves BIO vinaigrette	***			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de poisson Salade verte	Saucisse de Toulouse Flageolet			
PRODUIT LAITIER	***	Edam			
DESSERT	Yaourt sucré BIO	Kiwi BIO			

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Elémentaire - Menu sans viande

ENTRÉE	Betteraves BIO vinaigrette	***			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de poisson Salade verte	Omelette nature Flageolet			
PRODUIT LAITIER	***	Edam			
DESSERT	Yaourt sucré BIO	Kiwi BIO			



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 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/ecoles-le-haillan



Menu établissements scolaires LE HAILLAN

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



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Carbonnade Flammande :
Sauté de bœuf, pain d'épices, oignons, sucre, thym & laurier.



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)

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

Repas Végétarien

La Belgique

lundi 13/05

mardi 14/05

mercredi 15/05

jeudi 16/05

vendredi 17/05

Elémentaire - Menu classique

	lundi 13/05	mardi 14/05	mercredi 15/05	jeudi 16/05	vendredi 17/05
ENTRÉE	Betterave vinaigrette	***	Piemontaise s/v	***	Salade de perle à l'italienne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de bœuf & ketchup Pommes noisettes	Colin meunière & citron Riz BIO Pilaf	Omelette fraîche BIO Ratatouille	Carbonnade flammande Carottes sautées	Rôti de porc Grafin de COURGETTES BIO
PRODUIT LAITIER	***	Fol Epi	***	Gouda Plateau de fromage	***
DESSERT	Banane	Pomme	île flottante	Gaufre	Fraises & sucre (sous réserve)

Elémentaire - Menu sans viande

	lundi 13/05	mardi 14/05	mercredi 15/05	jeudi 16/05	vendredi 17/05
ENTRÉE	Betterave vinaigrette	***	Piemontaise s/v	***	Salade de perle à l'italienne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Flan au fromage Pommes noisettes	Colin meunière & citron Riz BIO Pilaf	Omelette fraîche BIO Ratatouille	Colin meunière & citron	Crêpe au fromage Grafin de COURGETTES BIO
PRODUIT LAITIER	***	Fol Epi	***	Gouda Plateau de fromage	***
DESSERT	Banane	Pomme	île flottante	Gaufre	Fraises & sucre (sous réserve)

Collation

	lundi 13/05	mardi 14/05	mercredi 15/05	jeudi 16/05	vendredi 17/05
Goûter	Fruit - Pain - Fromage	Lait BIO nature - Céréales miel pops - Poudre de cacao	Fruit - Briochette pépité	Jus de fruits - Pain - Plaque de chocolat	Jus de fruits - Crème vanille - Crostatine au chocolat

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/ecoles-le-haillan

Menu établissements scolaires LE HAILLAN

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



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Sauté de bœuf à la mexicaine :
Sauté de bœuf, concentré de
tomate, haricot rouge, tomate
concassée, ail & sucre.



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)

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

L'info du menu du
jour :



FERIE

Repas végétarien

PA06

lundi 20/05

mardi 21/05

mercredi 22/05

jeudi 23/05

vendredi 24/05

Elémentaire - Menu classique

ENTRÉE		Salade verte & croûtons	Concombre BIO vinaigrette	Tomates vinaigrette	***
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Cappelletti à la tomate ***	Sauté de bœuf à la mexicaine Haricots rouges	Omelette au fromage Haricots verts BIO	Filet de lieu à la crème Purée de pomme de terre BIO
PRODUIT LAITIER		***	***	***	Saint-Nectaire
DESSERT		Purée de fruits	Yaourt aux fruits	Moelleux au chocolat	Kiwi BIO

Elémentaire - Menu sans viande

ENTRÉE		Salade verte & croûtons	Concombre BIO vinaigrette	Tomates vinaigrette	***
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Cappelletti à la tomate ***	Filet de colin sauce provençale Haricots rouges	Omelette au fromage Haricots verts BIO	Filet de lieu à la crème Purée de pomme de terre BIO
PRODUIT LAITIER		***	***	***	Saint-Nectaire
DESSERT		Purée de fruits	Yaourt aux fruits	Moelleux au chocolat	Kiwi BIO

Collation

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

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/ecoles-le-haillan

Menu établissements scolaires LE HAILLAN

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

L'info du menu du jour :



PA07

Repas Végétarien

Hawaï

lundi 27/05

mardi 28/05

mercredi 29/05

jeudi 30/05

vendredi 31/05

Elémentaire - Menu classique

	lundi 27/05	mardi 28/05	mercredi 29/05	jeudi 30/05	vendredi 31/05
ENTRÉE	Salade de perle estivale	***	Concombre BIO vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à l'ananas	***
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse Ratatouille	Croq fromage épinards Coquillettes BIO	Filet de colin & citron Epinards BIO béchamel	Poulet Huli Huli Riz BIO créole	Emincé de bœuf strogonoff Penne BIO
PRODUIT LAITIER	***	Rondelé	***	***	Comté
DESSERT	Banane	Fruit de saison	Semoule au lait à la vanille	Moelleux Ananas Coco	Kiwi BIO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de perle estivale : Perle, concombre & menthe.

Poulet sauce Huli Huli : Cuisse de poulet, jus d'ananas, sauce soja, ail, gingembre, ketchup & sucre.

Elémentaire - Menu sans viande

	lundi 27/05	mardi 28/05	mercredi 29/05	jeudi 30/05	vendredi 31/05
ENTRÉE	Salade de perle estivale	***	Concombre BIO vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à l'ananas	***
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Flan au fromage Ratatouille	Croq fromage épinards Coquillettes BIO	Filet de colin & citron Epinards BIO béchamel	Compoté de légumes & fèves Riz BIO créole	Pâtes à la bolognaise de lentilles ***
PRODUIT LAITIER	***	Rondelé	***	***	Comté
DESSERT	Banane	Fruit de saison	Semoule au lait à la vanille	Moelleux Ananas Coco	Kiwi BIO



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 27/05	mardi 28/05	mercredi 29/05	jeudi 30/05	vendredi 31/05
	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/ecoles-le-haillan

Menu établissements scolaires LE HAILLAN

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



L'info du menu du jour :



Repas Végétarien

PA12

lundi 03/06

mardi 04/06

mercredi 05/06

jeudi 06/06

vendredi 07/06

Élémentaire - Menu classique

	lundi 03/06	mardi 04/06	mercredi 05/06	jeudi 06/06	vendredi 07/06
ENTRÉE	Melon	Salade de riz niçoise	***	Tomates mozzarella	***
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc sauce charcutière Pommes de terre sautées	Colin meunière & citron Courgettes BIO béchamel	Emincé de poulet à la provençale Tortis BIO	Steak haché sauce barbecue Haricots verts BIO	Couscous de légumes Semoule BIO
PRODUIT LAITIER	***	***	Edam	***	Gouda
DESSERT	Fromage frais sucré	Abricot	Banane	Tarte au citron meringuée	Nectarine & Petit Lu

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Sauce charcutière : Concentré de tomate, farine, beurre, ail, comichon & moutarde.

Élémentaire - Menu sans viande

	lundi 03/06	mardi 04/06	mercredi 05/06	jeudi 06/06	vendredi 07/06
ENTRÉE	Melon	Salade de riz niçoise	***	Tomates mozzarella	***
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette nature fraîche BIO Pommes de terre sautées	Colin meunière & citron Courgettes BIO béchamel	Pâtes à la bolognaise de lentilles ***	Filet de lieu sauce aurore Haricots verts BIO	Couscous de légumes Semoule BIO
PRODUIT LAITIER	***	***	Edam	***	Gouda
DESSERT	Fromage frais sucré	Abricot	Banane	Tarte au citron meringuée	Nectarine & Petit Lu



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 03/06	mardi 04/06	mercredi 05/06	jeudi 06/06	vendredi 07/06
	Lait BIO nature - Céréales miel pops - Poudre de cacao	Fruit - Pain - Fromage	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 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/ecoles-le-hailan