



## Menus seniors - Le Haillan

mercredi 17/04

Taboulé (semoule BIO)

Omelette BIO au fromage






Piperade

Camembert

Tiramisu

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](http://www.meandmyself.ansamble.fr)


**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)

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


Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

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


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





Recettes préparées par le chef et son équipe.



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.



## Menus seniors - Le Haillan

mercredi 24/04

Pâté de campagne & cornichon

Filet de lieu sauce tajine






**Semoule BIO**

Emmental

Tarte au citron meringuée

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](http://www.meandmyself.ansamble.fr)








**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)


Approvisionnement d'origine locale : ce picto indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.  
Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

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


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





Recettes préparées par le chef et son équipe.



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.



## Menus seniors - Le Haillan






mercredi 01/05

**FERIE**

	0
	0
	0
	0
	0

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](http://www.meandmyself.ansamble.fr)


**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)

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


Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

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



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




Recettes préparées par le chef et son équipe.



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.





## Menus seniors - Le Haillan


mercredi 08/05

**FERIE**

	0
	0
	0
	0
	0


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](http://www.meandmyself.ansamble.fr)



**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)



**BIO & LOCAL**


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

Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.




**LOCAL**

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




**Race à Viande**

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




**M maison**

Recettes préparées par le chef et son équipe.




**BLEU BLANC CŒUR**

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



**Label Rouge**

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










## Menus seniors - Le Haillan

mercredi 15/05

Piemontaise s/v
<b>Omelette fraîche BIO</b>
Ratatouille
Mi-chèvre
Moelleux au caramel

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](http://www.meandmyself.ansamble.fr)


**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)

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


Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

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



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




Recettes préparées par le chef et son équipe.



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.





## Menus seniors - Le Haillan

mercredi 22/05

### Concombre BIO vinaigrette

Sauté de bœuf à la mexicaine


Haricots rouges

Munster


Tarte aux pommes

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](http://www.meandmyself.ansamble.fr)




**BIO**




**BIO & LOCAL**



**LOCAL**



**VIANDE FRANÇAISE**



**Race Viande**


**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)

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

Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.


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

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



**M maison**


Recettes préparées par le chef et son équipe.



**BLEU BLANC CŒUR**

OUI à la viande IGP  
SE BLOCHEMENT

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



**Label Rouge**

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



## Menus seniors - Le Haillan

mercredi 29/05

Concombre BIO vinaigrette

Filet de colin & citron






Epinards BIO béchamel

Munster

Cake aux fruits

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](http://www.meandmyself.ansamble.fr)


**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)

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


Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

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


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




Recettes préparées par le chef et son équipe.



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.



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



## Menus seniors - Le Haillan

mercredi 05/06

Maquereu à la moutarde

Emincé de poulet à la provençale






**Tortis BIO**

Edam

Forêt Noire

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](http://www.meandmyself.ansamble.fr)


**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)

**Approvisionnement d'origine locale :** ce picto indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.  
Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.


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





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



**M maison** Recettes préparées par le chef et son équipe.



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.

