


Semaine 14 : du 3 au 7 Avril 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de lentilles	Concombre vinaigrette	Mortadelle	Pâtes basilic	Carottes râpées vinaigrette
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Chili con carne	Hoki pané citron	 Rôti de porc	Filet de colin sauce normande
Accompagnement	Haricots verts à la provençale	***	Courgettes persillées	Petits-pois cuisinés	Boulgour
Produit laitier	Mimolette	Camembert	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Fondu président
Dessert	Kiwi	Flan vanille	Banane	Orange	Compote de pommes

**L** Local

Pommes et Kiwis du Vergers du Bosquet (Tarn)  
Yaourt nature sucré du Fromager du Bescan (Tarn)

**M** maison

Composition des plats :  
Salade américaine : p. de terre, tomate, céleri, maïs, oeuf

P.A. n°1

Vous repérer grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label




**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

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




Semaine 15 : du 10 au 14 Avril 2017

On fête Pâques !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis beurre	Pommes de terre échalote	Chou-fleur vinaigrette	Pâté de campagne	Salade verte
Plat principal	 Rougail de saucisse	Colin meunière citron	Couscous aux boulettes d'agneau	Tortilla	Sauté de bœuf marenge
Accompagnement	Riz créole	Carottes	***	Ratatouille	Coquillettes
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré	Edam	Cotentin	Coulommiers
Dessert	Crème dessert vanille	Pomme <b>L</b>	Poire	<b>Gâteau brownie</b>	Flan nappé caramel

**✓** Certifié/label

 Les viandes de porc servies sont labellisées Porc de l'Aveyron  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

**B** bio

P.A. n°2