



C'est la rentrée

On fête l'épiphanie !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre échalotes	Radis beurre	<u>Salade du chef</u>	Macédoine de légumes	<i>Choux-fleur vinaigrette</i>
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Lasagne bolognaise	<u>Sauté de porc à l'ancienne</u> L	Rôti de dinde	<i>Parmentier de poisson</i>
Accompagnement	Haricots beurre	(Plat complet)	Carottes persillées	Petits-pois cuisinés	(Plat complet)
Produit laitier	Emmental	Edam BIO B	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature sucré BIO B	Brie
Dessert	Orange*	Liégeois vanille	Poire*	Galette des rois Frangipane	<i>Clémentines*</i>

Certifié/label

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc
* Fruits indiqués selon disponibilité



Tous nos produits BIO sont d'origine Française

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Céleri BIO rémoulade B	Pâtes tricolore	Carottes râpées vinaigrette	Saucisson à l'ail
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce forestière	Saucisse de Toulouse	Omelette	Emincé de volaille au jus	Hoki poché citron
Accompagnement	Semoule BIO B	Pommes noisettes	Printanière de légumes	Haricots verts persillés	Chou-fleur béchamel
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Fraidou	Cotentin	Gouda
Dessert	Kiwi* L	Flan nappé caramel	Banane*	Gaufre au chocolat	Pomme* L



Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande".
Le sauté de porc provient de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi.



Toutes nos **purées de fruits** sont maison, elles sont 100% fruits et sans sucre ajouté.

Composition des plats :
Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, oeuf dur
Potage parmentier : pomme de terre, poireau




Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **L** Local **B** bio




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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes mayonnaise	Haricots verts vinaigrette	Chou blanc vinaigrette		Salade de pommes de terre échalote
Plat principal	L Bœuf mode	Filet de colin sauce basquaise	Paëlla au poulet		Jambon sauce chasseur
Accompagnement	Carottes	Purée de pommes de terre	(Plat complet)		Poêlée de légumes
Produit laitier	Yaourt nature sucré B	Edam	Rondelé nature		Fromage frais aux fruits
Dessert	Barre bretonne	Poire* L	Purée de pommes M		Banane BIO* B

P.A. n°5


 Certifié/label

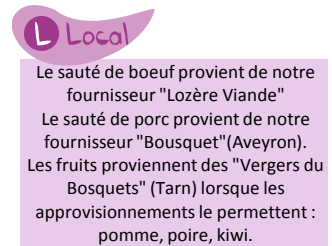

 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

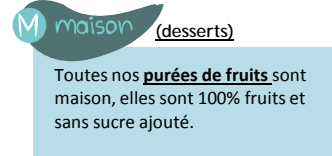
 En gras les plats contenant du porc
 * Fruits indiqués selon disponibilité


 Tous nos produits BIO sont d'origine Française

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade italienne	Concombre vinaigrette	Mortadelle	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade
Plat principal	Nugget's de volaille	Parmentier de bœuf au potiron	Hoki sauce curry	Rôti de porc	Filet de colin sauce armoricaine
Accompagnement	Petits-pois fermière	(Plat complet)	Julienne de légumes	Pâtes tortis BIO B	Semoule
Produit laitier	Mimolette	Camembert BIO B	Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé	Fondu président
Dessert	Pomme* L	Flan chocolat	Kiwi*	Clémentines*	Compote de poires

P.A. n°1


 Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
 Le sauté de porc provient de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).
 Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi.


 Toutes nos **purées de fruits** sont maison, elles sont 100% fruits et sans sucre ajouté.

 Composition des plats :
 Salade italienne : pâte, olive, poivron, basilic


Vous repérer grâce aux pictogrammes


 maison
 
 Local
 
 bio

 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



LUNDI

B bio

MARDI

MERCREDI

Le petit Chaperon rouge

JEUDI

VENDREDI

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Salade verte

Taboulé

Chou rouge vinaigrette



Betteraves vinaigrette

Sauté de porc au caramel L

Omelette sauce tomate

L Bœuf bourguignon

Marmite de poisson basquaise

Riz créole BIO B

Carottes braisées

Coquillettes

Boullgour

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature sucré

Edam

Camembert

Crème dessert vanille

Pomme* L

Banane*

Purée de pomme BIO B

B bio

Tous nos produits BIO sont d'origine Française

Certifié/label

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc
* Fruits indiqués selon disponibilité

BONNES VACANCES !

Semaine 06 : du 6 au 10 Février 2017

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de riz

Salade vendéenne

Salade de blé exotique

Carottes râpées vinaigrette BIO B

Feuilleté au fromage

Cordon bleu de volaille

Tortis bolognaise

Escalope de dinde

Pommes de terre à la savoyarde

Filet de colin sauce bercy

Haricots verts

(Plat complet)

Petits-pois fermière

(Plat complet)

Poêlée de légumes

Emmental

Cotentin

Yaourt aux fruits

Vache qui rit

Coulommiers

Kiwi* L

Liégeois chocolat

Barre bretonne

Purée pomme vanille M

Orange BIO* B

L Local

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté de porc provient de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi.

M maison (desserts)

Toutes nos purées de fruits sont maison, elles sont 100% fruits et sans sucre ajouté.

Composition des plats :
Salade arlequin : p. de terre, poivron, maïs / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade de blé exotique : blé, tomate, ananas, maïs
Potage St Germain : pois cassés, légumes
Fotage parmentier : pomme de terre, eau

Vous repérer grâce aux pictogrammes M maison L Local B bio



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

ECOLE DE NAILLOUX

VACANCES SCOLAIRES

Semaine 07 : du 13 au 17 Février 2017

ANSAMBLE

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Entrée

Betteraves vinaigrette

Carottes râpées
vinaigrette BIO **B**

Salade Marco Polo

Céleri rémoulade

Mortadelle

Plat principal

L Sauté de bœuf aux
oignons**Cassoulet**

Pizza

Poulet rôti

Hoki beurre citron

Accompagnement

Pâtes papillons

(Plat complet)

Salade verte

Mitonnée de légumes

Purée d'épinards

Produit laitier

Yaourt aromatisé

Fondu président

Bûchette mi-chèvre

Brie BIO **B**

Gouda

Dessert

Pomme* **L**

Flan nappé caramel

Compote pomme ananas

Semoule au lait **M**

Banane*

P.A. n°4

Semaine 08 : du 20 au 24 Février 2017

C'est la rentrée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Salade verte aux
croûtons

Salade coleslaw

Salade de lentilles

Haricots verts vinaigrette

Salade de pommes de
terre échalote

Plat principal

Lasagne bolognaise

Colin pané citron

L Estouffade de bœuf

Sauté de dinde forestière

**Palette de porc à la
moutarde**

Accompagnement

(Plat complet)Purée de pommes de
terre BIO **B**

Carottes braisées

Semoule

Haricots beurre

Produit laitier

Saint Morêt

Edam

Yaourt nature sucré

Camembert

Rondelé nature

Dessert

Purée de pomme BIO **B**

Orange*

Fourrandise au chocolat

Purée pomme cannelle **M**Poire* **L**

P.A. n°5

Vous repérer grâce aux pictogrammes



maison



Local



bio

L Local

Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté de porc provient de notre fournisseur "Bousquet"(Aveyron).
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi.

M maison

(desserts)

Toutes nos **purées de fruits** sont maison, elles sont 100% fruits et sans sucre ajouté.
La semoule au lait est préparée par nos cuisiniers.

Composition des plats :

Salade Marco polo : pâte, poivron, surimi /
Salade coleslaw : carotte et chou blanc émincés mayonnaise
Potage Dubarry : chou-fleur, pomme de terre

**CROQ'CONTES**

Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Craq'Conte

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr

★★★
Menu validé
en commission menu

ECOLE DE NAILLOUX

Semaine 09 : du 27 Février au 3 Mars 2017

On fête Mardi-Gras !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

B bio**ansamble**UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Entrée	Crêpe au fromage	Salade verte	Pâté de campagne	<i>Carottes râpées vinaigrette</i>	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Escalope de dinde sauce curry	Rôti de porc	Filet de colin au beurre blanc	<i>Chili con carne</i>	Blanquette de poisson
Accompagnement	Chou-fleur BIO B	Purée de céleri	Penne regate	<i>(Plat complet)</i>	Boulgour
Produit laitier	Mimolette	Emmental	Yaourt aromatisé	<i>Camembert</i>	Yaourt aromatisé
Dessert	Orange*	Beignet de Mardi-Gras	Kiwi* L	<i>Purée pomme fraise</i>	Pomme BIO* B

Certifié/label

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc

* Fruits indiqués selon disponibilité

B bio

Tous nos produits BIO sont d'origine Française

Semaine 10 : du 6 au 10 Mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis beurre	Pâtes basilic BIO B	Taboulé	Salade coleslaw	Chou-fleur vinaigrette
Plat principal	Saucisse de Toulouse	Colin meunière citron	Paupiette de veau	Omelette	L Goulash de bœuf
Accompagnement	Lentilles	Ratatouille	Haricots verts persillés	Pommes de terre rissolées	Coquillettes BIO B
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre	Yaourt aux fruits	Edam	Camembert	Cotentin
Dessert	Flan vanille	Poire* L	Marbré chocolat vanille M	Kiwi* L	Mousse au chocolat au lait

L Local

Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"

Le sauté de porc provient de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).

Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi.

M maison (desserts)

Toutes nos **purées de fruits** sont maison, elles sont 100% fruits et sans sucre ajouté.

Le marbré chocolat vanille est

Composition des plats :

Salade coleslaw : carotte et chou blanc émincés mayonnaise

Potage St Germain : pois cassés, légumes

Potage Carmen : tomate, poivron

Vous repérer grâce aux pictogrammes **M maison** **L Local** **B bio**



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

ECOLE DE NAILLOUX

Semaine 11 : du 13 au 17 Mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de	Macédoine de légumes	Salade du chef	Céleri rémoulade	Crêpe au fromage



	terre échalote	mayonnaise	Salade du chef	Celeri remoulade	Crêpe au fromage
Plat principal	Nugget's de volaille	Tortis bolognaise	Sauté de dinde au jus	Rôti de porc	Filet de colin sauce normande
Accompagnement	Haricots beurre	(Plat complet)	Carottes persillées	Purée pois cassés	Mitonnée de légumes BIO B
Produit laitier	Emmental	Fondu président	Fromage blanc sucré	Brie BIO B	Vache qui rit
Dessert	Purée pomme orange M	Liégeois vanille	Madeleine	Pomme* L	Banane*

Certifié/label

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc
* Fruits indiqués selon disponibilité

B bio

Tous nos produits BIO sont d'origine Française

L Local

Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté de porc provient de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi.


M maison (desserts)

Toutes nos **purées de fruits** sont maison, elles sont 100% fruits et sans sucre ajouté.

Composition des plats :
Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur / Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron

P.A. n°3

Semaine 12 : du 20 au 24 Mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	<i>Haricots verts vinaigrette</i>	Salade pastourelle	Le petit Poucet	Saucisson à l'ail
Plat principal	Boulettes de bœuf au curry	<i>Jambon blanc</i>	Omelette		Hoki poché citron
Accompagnement	Semoule BIO B	<i>Purée de carottes</i>	Printanière de légumes		Riz aux petits légumes
Produit laitier	Yaourt aromatisé	<i>Camembert</i>	Fraidou		Gouda BIO B
Dessert	Kiwi* L	<i>Madeleine</i>	Compote pomme banane		Orange*

P.A. n°4

Vous repérer grâce aux pictogrammes **M maison** **L Local** **B bio**



CROQ'CONTES

Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Craq'Conte

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr

ECOLE DE NAILLOUX

Semaine 13 : du 27 au 31 Mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Radis beurre	Salade verte	Salade américaine



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Plat principal	L Sauté de bœuf printanier	Parmentier de poisson	Emincé de volaille	Lasagne bolognaise	Saucisse de Toulouse
Accompagnement	Carottes braisées	(Plat complet)	Lentilles	(Plat complet)	Chou-fleur brocolis
Produit laitier	Yaourt aux fruits	Edam	Rondelé nature	Brie	Vache qui rit
Dessert	Barre bretonne	Poire BIO* B	Purée pomme raisin sec M	Mousse au chocolat au lait	Pomme BIO* B
P.A. n°5					

Certifié/label
 Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française
En gras les plats contenant du porc
 * Fruits indiqués selon disponibilité

BONNES VACANCES !

B bio
 Tous nos produits BIO sont d'origine Française

Semaine 14 : du 3 au 7 Avril 2017

VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pâtes basilic	Concombre vinaigrette	Mortadelle	Salade de lentilles	Carottes râpées vinaigrette
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Chili con carne	Hoki sauce citron	Sauté de porc au romarin L	Filet de colin sauce beurre blanc
Accompagnement	Petits-pois cuisinés	(Plat complet)	Courgettes béchamel	Haricots verts provençale	Boullgour
Produit laitier	Mimolette	Camembert	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature sucré BIO B	Fondu président
Dessert	Kiwi*	Flan vanille	Banane*	Orange*	Purée de pommes BIO B
P.A. n°1					

L Local
 Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
 Le sauté de porc provient de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).
 Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi.

M maison (desserts)
 Toutes nos **purées de fruits** sont maison, elles sont 100% fruits et sans sucre ajouté.

Composition des plats :
 Salade américaine : p. de terre, tomate, céleri, maïs, oeuf
 Potage parmentier : pommes de terre, poireaux



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **L** Local **B** bio



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

ECOLE DE NAILLOUX

Semaine 15 : du 10 au 14 Avril 2017



VACANCES SCOLAIRES


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Radis beurre	Chou-fleur vinaigrette	Pâté de campagne	Salade de pommes de terre échalote
Plat principal	L Sauté de bœuf marenge	Rougail de saucisse	Couscous aux boulettes	Tortilla	Colin meunière citron
P.A. n°1					

On fête Pâques !



Certifié/label
 Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Plat principal	Sauté de boeuf marenge	Rougan de saucisse	d'agneau	Tortilla	Comme d'agneau citron
Accompagnement	Coquillettes	Riz créole BIO 	(Plat complet)	Ratatouille	Carottes
Produit laitier	Coulommiers	Bûchette mi-chèvre	Edam	Cotentin	Yaourt aromatisé
Dessert	Flan nappé caramel	Crème dessert vanille	Poire*	Moelleux au chocolat	Pomme BIO* 


 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française


En gras les plats contenant du porc
* Fruits indiqués selon disponibilité

 **B bio**
Tous nos produits BIO sont d'origine Française

Semaine

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée					
Plat principal					
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					

 **L Local**
Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté de porc provient de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi.

 **M maison** (desserts)
Toutes nos **purées de fruits** sont maison, elles sont 100% fruits et sans sucre ajouté.

P.A. n°3

Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  Local  bio



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