

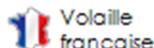
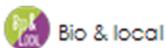
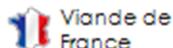
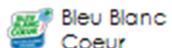


# ATELIER CULINAIRE ANCENIS

du Lundi 02 Juin au Vendredi 06 Juin



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Betterave vinaigrette</b> 	<b>Tomate vinaigrette</b>		<b>Salade italienne BIO (olive non BIO)</b> <i>Pâtes, tomate, poivron, olive</i>	<b>Carotte fraîche râpée vinaigrette</b> 
*****	*****		*****	*****
<b>Boeuf bio au paprika</b>	<b>Chili con carne et riz (boeuf et riz BIO)</b> 		<b>Filet de colin d'Alaska meunière</b>	<b>Poulet rôti</b> 
*****	*****		*****	*****
Purée de pommes de terre			<b>Ratatouille</b>	<b>Petits pois cuisinés</b>
*****	*****		*****	*****
<b>Yaourt nature sucré</b> <i>Gaec Mezerac 44</i> 	<b>Fraidou</b>		<b>Brie</b>	<b>Fromage frais au sel de Guérande</b>
*****	*****		*****	*****
<b>Pomme</b> <i>Deshais fruits 44</i> 	<b>Crème dessert chocolat</b> <i>Ferme des trois chênes 49</i> 		<b>Banane</b> 	<b>Beignet aux pommes</b>



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

