ATELIER CULINAIRE ANCENIS

du Lundi 25 Mars au Vendredi 29 Mars

TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION ME AND MYSELF !

SCANNEZ LE QR CODE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte à la mimolette	**Betterave BIO au cube d'emmental**		**Salami**	**Semoule fantaisie** (BIO) *Semoule, tomate, maïs*
*****	*****		*****	*****
Sauté de boeuf marengo (Label Rouge)	**Quiche lorraine**		**Chipolatas grillées**	**Colin meunière** (Pêche durable)
*****	*****		*****	*****
Penne rigate (BIO)	**Haricots verts**		**Purée de pommes de terre** *Au lait fermier*	**Carottes braisées** (Bio & Local) *Rosée des champs 49*
*****	*****		*****	*****
Cantal (Appellat. d'Origine P)	**Petit fromage frais ail et fines herbes**		**Saint-Paulin**	**Yaourt nature sucré** (Bleu Blanc Coeur) *Gaec de Mezerac 44*
*****	*****		*****	*****
Milk shake exotique	**Pomme** (LOCAL) *Deshais fruits 44*		**Banane** (BIO)	**Madeleine**

Label Rouge · Bio · Appellat. d'Origine P · Local · Pêche durable · Bio & local · Bleu Blanc Coeur

peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité
visionnement

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES