

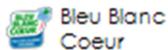


# ATELIER CULINAIRE ANCENIS

du Lundi 08 Septembre au Vendredi 12 Septembre



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Concombre persillé</b> *****	<b>Haricots verts vinaigrette</b> *****		<b>Salade de pâtes BIO au pesto de poivrons</b> *****	<b>Tomate vinaigrette</b> *****
<b>Emincé de dinde au curry</b>  *****	<b>Rôti de boeuf bio</b> *****		<b>Sauté de porc au caramel</b>  *****	<b>Colin d'Alaska sauce safranée</b>  *****
<b>Purée de pommes de terre</b> *****	<b>Semoule</b>  *****		<b>Carottes braisées</b>  *****	<b>Blé</b> *****
<b>Edam</b>  *****	<b>Yaourt nature sucré</b>  <i>Gaec Mezerac 44</i> *****		<b>Fromage frais au sel de Guérande</b> *****	<b>Camembert</b>  *****
<b>Fromage blanc au coulis de fraises</b>	<b>Pomme</b>  <i>Deshais fruits 44</i>		<b>Prunes</b>	<b>Purée pomme mûre</b> <i>Pomme origine Deshais fruits 44</i>



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

