








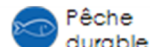
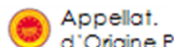
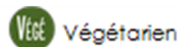
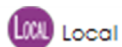
ATELIER CULINAIRE ANCENIS

du Lundi 09 Février au Vendredi 13 Février



JOURNÉE MONDIALE
DES LÉGUMINEUSES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betterave vinaigrette </p> <p>*****</p> <p>Pommes de terre à la savoyarde</p> <p>*****</p> <p>*****</p> <p>Vache qui rit</p> <p>*****</p> <p>Pomme  Deshais fruits 44</p>	<p>Carotte râpée vinaigrette </p> <p>*****</p> <p>Lasagnes bolognaise de lentilles </p> <p>*****</p> <p>*****</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>*****</p> <p>Poire  Deshais fruits 44</p>		<p>Taboulé BIO (aromates non BIO)</p> <p>*****</p> <p>Paleron de boeuf</p> <p>*****</p> <p>Haricots verts</p> <p>*****</p> <p>Edam</p> <p>*****</p> <p>Moelleux au chocolat et au potiron (Fait maison)</p>	<p>Salade verte, maïs, croutons</p> <p>*****</p> <p>Parmentier de poisson </p> <p>*****</p> <p>*****</p> <p>Fondu président</p> <p>*****</p> <p>Entremets vanille (lait BIO)</p>



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

