



ATELIER CULINAIRE ANCENIS

du Lundi 09 Février au Vendredi 13 Février

JOURNÉE MONDIALE
DES LÉGUMINEUSES



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



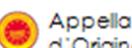
Bio



Local



Végétarien



Appellat.
d'Origine P



Pêche
durable

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