



ATELIER CULINAIRE ANCENIS

du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars



Egypte
& CUMIN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Crêpe au fromage

Sauté de BOEUF
BIO aux olives

Petits pois cuisinés

Tomme blanche

Pomme
Deshais fruits 44



Betterave vinaigrette



Pâtes papillon
BIO à la carbonara

Fondu président

Fromage blanc
au coulis de mangue



Salade de lentilles

Falafels sauce fromage
blanc à la menthe



Purée de carottes

Saint Nectaire



Basboussa
(Gâteau de semoule fait maison)

Céleri frais BIO rémoulade

Blanquette de colin
d'Alaska sauce
curcuma

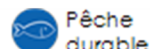
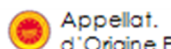
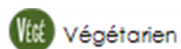


Riz créole



Pavé demi- sel

Purée de pommes
Maison
Pommes Deshais fruits 44



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

