



ATELIER CULINAIRE ANCENIS

du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier



Chine
& GINGEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCRIDI	JEUDI	VENDREDI
P. de terre sauce tartare ****	Potage de légumes ****		Chou chinois vinaigrette au citron ****	Céleri râpé et pomme BIO, raisin sec ****
Frittata oignons cheddar (oeuf BIO) ****	Chili con carne et riz (boeuf et riz BIO) ****		Sauté de porc au miel et gingembre ****	Filet de colin d'Alaska pané et citron ****
Haricots verts ****			Nouilles chinoises sautées aux légumes ****	Purée de potiron ****
Carré fromager ****	Fondu président ****		Yaourt nature sucré ****	Saint-Paulin ****
Clémentine ****	Fromage blanc au coulis de prunes ****		Moelleux à la mangue Fait maison ****	Pomme Deshais fruits 44 ****

Végétarien Bio

Viande de France

Bleu Blanc Coeur

Pêche durable

Local

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

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES