ATELIER CULINAIRE ANCENIS

du Lundi 25 Mars au Vendredi 29 Mars

TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION ME AND MYSELF !

SCANNEZ LE QR CODE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte à la mimolette	**Betterave BIO au cube d'emmental**		**Salami**	**Semoule fantaisie** (BIO) *Semoule, tomate, maïs*
*****	*****		*****	*****
Sauté de boeuf marengo (Label Rouge)	**Tarte aux trois fromages** (Végé)		**Chipolatas grillées**	**Colin meunière** (Pêche durable)
*****	*****		*****	*****
Penne rigate (BIO)	**Haricots verts**		**Purée de pommes de terre** *Au lait fermier*	**Carottes braisées** (Bio & Local) *Rosée des champs 49*
*****	*****		*****	*****
	Petit fromage frais ail et fines herbes		**Saint-Paulin**	**Yaourt nature sucré** (Bleu Blanc Coeur) *Gaec de mezerac 44*
*****	*****		*****	*****
Milk shake exotique	**Pomme** (Local) *Deshais fruits 44*		**Banane** (BIO)	

Label Rouge · Bio · Végétarien · Local · Pêche durable · Bio & local · Bleu Blanc Coeur

peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité visionnement

Ansamble — UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES