

# ECOLE DE LAGARDELLE

Semaine 02 : du 8 au 12 Janvier 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade vendéenne BIO <b>B</b>	Salade de riz tomate concombre	<b>Mortadelle</b>	Carottes râpées BIO <b>B</b>	Potage
	Lasagne bolognaise (plat complet) ***	Nugget's de volaille Chou-fleur béchamel	Blanquette de poisson Haricots beurre	<b>L</b> <b>Rôti de porc</b> Petits-pois fermière	Filet de colin sauce armoricaine Semoule BIO <b>B</b>
	Camembert	Emmental BIO <b>B</b>	Fromage frais sucré BIO <b>B</b>	Yaourt aromatisé	Brie
	Purée de pommes <b>M</b>	<b>L</b> Kiwi	Clémentines*	<b>Galette des rois</b>	Flan nappé caramel

P.A. n°1

**Certifié/Label**

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française



En gras les plats contenant du porc,  
\* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Tous nos produits BIO sont d'origine Française

Semaine 03 : du 15 au 19 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	<b>B bio</b> JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw	Salade de lentilles	Potage	Chou blanc BIO	Betteraves BIO <b>B</b>
	<b>L</b> <b>Sauté de porc au curry</b> Riz créole BIO <b>B</b>	Colin pané citron Printanière de légumes	Boulettes d'agneau à l'orientale Boulgour	Omelette sauce basquaise BIO Purée de pommes de terre BIO	<b>L</b> <b>Bœuf bourguignon RAV</b> Coquillettes
	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré	Edam BIO <b>B</b>	Fromage frais nature + sucre BIO	Coulommiers
	Crème dessert vanille	<b>L</b> Pomme*BIO <b>B</b>	Orange*	<b>L</b> Kiwi*BIO	Mousse au chocolat au lait

P.A. n°2

**L Local**

Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bosquet" (Aveyron)  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpé mayonnaise

Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **M** Certifié/label

# ECOLE DE LAGARDELLE

Semaine 04 : du 22 au 26 Janvier 2018



**✓ Certifié/label**

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc, \* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Tous nos produits BIO sont d'origine Française

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Taboulé BIO <b>B</b>	Chou blanc vinaigrette	Salade de blé exotique	Carottes râpées BIO <b>B</b>	Crêpe au fromage
	Cordon bleu de volaille	<i>Tortis lentilles tomate (plat complet végétarien)</i> <b>A</b>	Rôti de dinde	<b>P. de terre à la savoyarde (Plat complet)</b>	Filet de colin sauce normande
	Duo de carottes	***	<b>Petits-pois cuisinés</b>	***	Haricots verts BIO <b>B</b>
	Rondelé nature	Emmental BIO <b>B</b>	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Brie
	<b>L</b> Poire*	Liégeois vanille	Madeleine BIO <b>B</b>	Purée de fruits maison <b>M</b>	Banane*

P.A. n°3

Semaine 05 : du 29 Janvier au 2 Février 2018

**LA CHANDELEUR**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Betteraves vinaigrette	Salade d'endives + croûtons	Salade italienne BIO <b>B</b>	Salade vendéenne	<b>Pâté de campagne</b>
	Escalope de volaille au jus	<b>L</b> <b>Cassoulet (Plat complet)</b>	<b>Pizza royale</b>	<b>L</b> <b>Pouffade de boeuf RAV</b>	Filet de colin sauce bercy
	Pâtes papillons BIO <b>B</b>	***	Haricots beurre	Carottes	Purée de potiron
	Yaourt aromatisé	Camembert BIO <b>B</b>	Bûchette mi-chèvre	Gouda BIO <b>B</b>	coulommiers
	<b>L</b> Pomme*	Compote pomme banane	Flan nappé caramel	<b>Crêpe de la Chandeleur</b>	Orange* <b>B</b>

P.A. n°4

Vous repérer grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

**L** Local

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :

Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise

**A** Repas alternatif : sans viande animale

# ECOLE DE LAGARDELLE

Semaine 06 : du 5 au 9 février 2018



MIKI AU JAPON

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Potage de légumes	Pommes de terre échalote BIO <b>B</b>	Carottes râpées	<p>MANGER, BOUGER, VOYAGER!</p>	Pâtes basilic BIO <b>B</b>
	Lasagne bolognaise (Plat complet) ***	Colin meunière citron Epinards béchamel	Sauté de dinde au paprika Boulgour		Palette de porc sauce moutarde Petit pois
	Edam	Cotentin	Yaourt nature sucré BIO <b>B</b>	<p>Cette année, les enfants bougeront, mangeront, voyageront à travers le Monde accompagnés de Miki</p>	Camembert
	<b>L</b> Kiwi*BIO <b>B</b>	Crème dessert vanille	Purée de fruits maison <b>M</b>		Banane*

**✓ Certifié/label**

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc,  
\* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Tous nos produits BIO sont d'origine Française

P.A. n°5

Semaine 07 : du 12 au 16 Février 2018

MARDI GRAS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Pizza	Salade d'endives	Betteraves vinaigrette	<p><b>B bio</b></p> <p>Salade vendéenne BIO</p> <p>Viande chili BIO</p> <p>Riz créole BIO</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Purée de pommes BIO</p>	Pâté de campagne
	Escalope de dinde	<b>L</b> Rôti de porc	Filet de colin sauce carnoise		Marmite de poisson basquaise
	Chou-fleur béchamel	Purée de carottes BIO <b>B</b>	Penne rigate		Semoule BIO <b>B</b>
	Mimolette	Fraidou	Yaourt nature sucré <b>B</b>		Fromage frais sucré
	<b>L</b> Poire*BIO <b>B</b>	<b>Beignet de Mardi-Gras</b>	<b>L</b> Kiwi*	<b>L</b> Pomme*	

**L Local**

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

P.A. n°1

Vous repérer grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

ECOLE DE LAGARDELLE

**BONNES VACANCES**

Semaine 08 : du 19 au 23 Février 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw	Salade de blé fantaisie	Feuilleté au fromage	Haricots verts BIO <sup>B</sup>	Salade verte + croûtons
	<sup>L</sup> Colombo de porc	Colin pané citron	Paupiette de veau au jus	Omelette	<sup>L</sup> Goulash de bœuf RAV
	Riz pilaf BIO <sup>B</sup>	Haricots verts	Petits-pois	Pommes de terre rissolées	Coquillettes
	Vache qui rit	Camembert BIO <sup>B</sup>	Rondelé	Yaourt aux fruits	Edam BIO <sup>B</sup>
	Mousse au chocolat au lait	Banane*	Orange* <sup>BIO</sup> <sup>B</sup>	<sup>L</sup> Kiwi*	Flan nappé caramel

P.A. n°2

**✓ Certifié/label**

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc, \* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Tous nos produits BIO sont d'origine Française

Semaine 09 : du 26 Février au 2 Mars 2018

**BONNES VACANCES**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pommes de terre échalote	Betteraves vinaigrette	Salade de riz BIO <sup>B</sup>	<b>Saucisson à l'ail</b>	Céleri rémoulade
	Nugget's de volaille sauce ketchup	Tortis bolognaise RAV (Plat complet)	Emincé de dinde au jus	<i>Croq végétarien fromage épinards</i> <sup>A</sup>	Filet de colin sauce normande
	Haricots verts BIO <sup>B</sup>	***	Purée de potiron	Carottes BIO <sup>B</sup>	Semoule BIO <sup>B</sup>
	Emmental	Saint Morêt	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Brie
	Liégeois vanille	<sup>L</sup> Pomme BIO <sup>B</sup>	Madeleine	Purée de fruits maison <sup>M</sup>	Banane*

P.A. n°3

<sup>L</sup> Local

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade coleslaw : carotte et chou blanc mayonnaise

<sup>A</sup> Plat alternatif : sans protéine animale

Vous repérer grâce aux pictogrammes

<sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio <sup>A</sup> Alternatif <sup>L</sup> Local <sup>✓</sup> Certifié/label

# ECOLE DE LAGARDELLE

Semaine 10 : du 5 au 9 Mars 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage	Salade d'endives + croûtons	Salade de pâtes tricolore	Carottes râpées BIO <b>B</b>	<b>Cervelas</b>
	Lasagne bolognaise (Plat complet) <b>L</b> ***	<b>Saucisse de Toulouse</b> Purée de pommes de terre BIO <b>B</b>	Omelette + râpé Haricots beurre	<b>P</b> Poulet rôti LABEL ROUGE Ratatouille	Colin meunière citron Chou-fleur béchamel
	Fromage frais sucré	Coulommiers	Brie	Mimolette	Gouda BIO <b>B</b>
	<b>L</b> Kiwi* <b>BIO</b> <b>B</b>	Flan chocolat	<b>L</b> Pomme* <b>BIO</b> <b>B</b>	Tarte normande	Banane*

P.A. n°4

**✓ Certifié/label**

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc, \* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Semaine 11 : du 12 au 16 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou rouge vinaigrette	Taboulé BIO <b>B</b>	Macédoine mayonnaise	<b>MIKI EN INDE</b> <i>Manger, bouger, voyager!</i>	<b>B bio</b> Haricots verts BIO
	<b>L</b> Sauté de bœuf RAV printanier	<b>Palette de porc à la moutarde</b>	Escalope de dinde normande		Boulettes aux pois chiches BIO
	Pâtes papillons BIO <b>B</b>	Haricots verts	Riz pilaf		Purée de carottes BIO
	Buchette mi-chèvre	Edam	Yaourt nature sucré BIO <b>B</b>	<b>Cette année, les enfants bougeront, mangeront, voyageront à travers le Monde accompagnés de Miki</b>	Brie BIO
	Purée de fruits maison <b>M</b>	<b>L</b> Pomme*	<b>L</b> Poire*		Purée de pomme banane BIO

P.A. n°5

**L Local**

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :

Vous repérer grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

# ECOLE DE LAGARDELLE

Semaine 12 : du 19 au 23 Mars 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pâtes au basilic BIO <b>B</b>	Salade vendéenne	<b>Mortadelle</b>	Salade américaine	Salade coleslaw
	Cordon bleu de volaille	Hachis parmentier RAV (Plat complet)	Hoki sauce concarnoise	<b>L</b> <b>Rôti de porc</b>	Filet de colin à l'armoricaine
	Petits pois fermière	***	Carottes persillées	Chou-fleur béchamel	Semoule BIO <b>B</b>
	Mimolette	Camembert	Riz au lait <b>M</b>	Yaourt nature sucré BIO <b>B</b>	Fondu président
	Orange*	Purée de pommes BIO <b>B</b>	<b>L</b> Kiwi* BIO <b>B</b>	Banane*	Liégeois chocolat

P.A. n°1

**✓ Certifié/Label**

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc, \* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Semaine 13 : du 26 au 30 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri rémoulade	Salade de lentilles	Chou-fleur vinaigrette	Saucisson à l'ail	<b>B bio</b> Betteraves BIO
Plat principal	<b>L</b> <b>Rougail de saucisse</b>	Colin meunière citron	Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet)	Omelette + râpé	<b>L</b> Sauté de bœuf au jus BIO
Accompagnement	Riz créole BIO <b>B</b>	Poêlée de légumes	***	Haricots verts <b>B</b>	Macaroni BIO
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre	Fromage blanc sucré	Edam BIO <b>B</b>	Coulommiers	Emmental BIO
Dessert	Crème dessert vanille	<b>L</b> Pomme* BIO <b>B</b>	Orange*	<b>Dessert de Pâques</b>	Purée de pomme fraise BIO

P.A. n°2

Vous repérer grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/Label

Tous nos produits BIO sont d'origine Française

**L Local**

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :

Salade américaine : p. de terre, tomate, maïs, céleri, œuf / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

# ECOLE DE LAGARDELLE

Semaine 14 : du 2 au 6 Avril 2018



## LUNDI DE PAQUES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade verte + croûtons	Salade de blé exotique	Concombre cube vinaigrette	Crêpe au fromage
		Raviolis à la volaille (Plat complet) ***	Steak haché Petits-pois au jus	<b>Pommes de terre à la savoyarde</b> (Plat complet)	Filet de colin sauce normande Haricots verts persillés
		Emmental BIO	Fromage frais sucré	Mimolette	Brie
		Purée de fruits maison	Madeleine BIO	Poire* <b>BIO</b>	Banane* <b>BIO</b>

P.A. n°3

Certifié/label

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc, \* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Semaine 15 : du 9 au 13 Avril 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage	Carottes râpées <b>BIO</b>	Salade Marco polo	Radis beurre	<b>Pâté de campagne</b>
	Sauté de bœuf aux poivrons RAV 	<b>Cassoulet (Plat complet)</b> ***	Pizza Salade verte	Escalope de dinde sauce estragon Haricots beurre à la tomate	Colin pané citron Purée de carottes <b>BIO</b>
	Yaourt nature sucré <b>BIO</b>	Tomme noire	Edam <b>BIO</b>	Camembert <b>BIO</b>	Gouda
	Kiwi*	Pomme	Purée de fruits maison	Gaufre au chocolat	Poire*

P.A. n°4

Local

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

### Composition des plats :

Salade exotique, blé, tomate, ananas, maïs / Salade marco polo : pâtes, poivron, surimi, mayonnaise

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)

ECOLE DE LAGARDELLE

**BONNES VACANCES**

Semaine 16 : du 16 au 20 Avril 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Haricots verts vinaigrette	Taboulé BIO <b>B</b>	Macédoine mayonnaise	Salade verte + croûtons	Pommes de terre échalote BIO <b>B</b>
	Tortis bolognaise RAV (Plat complet)  ***	Filet de colin sauce crevettes  Courgettes béchamel	Poulet Yassa LABEL ROUGE  Riz créole BIO <b>B</b>	Sauté de bœuf RAV printanier  Semoule	<b>Palette de porc à la diable</b>  Carottes persillées
	Edam	Yaourt aux fruits	Cotentin	Brie	Camembert
	Pomme* <b>BIO</b> <b>B</b>	Fourrandise au chocolat	Crème dessert vanille	Purée pomme fraise BIO <b>B</b>	Banane*

P.A. n°5

**✓ Certifié/label**

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



En gras les plats contenant du porc,  
\* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Tous nos produits BIO sont d'origine Française

**L Local**

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :

Poulet Yassa : oignon, poivrons rouge et vert, citron

Semaine 17 : du 23 au 27 Avril 2018

**BONNES VACANCES**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage	Radis beurre	Tomate vinaigrette	Carottes râpées BIO <b>B</b>	<b>Saucisson à l'ail</b>
	Emincé de dinde au paprika  Haricots verts	Chili con carne RAV (plat complet)  ***	Filet de colin au beurre blanc  Penne rigate	<b>Rôti de porc</b>  Ratatouille	Marmite de poisson basquaise  Purée de pommes de terre
	Mimolette	Camembert BIO <b>B</b>	Yaourt aromatisé	Fraidou	Fromage frais sucré
	Poire* <b>BIO</b> <b>B</b>	Liégeois chocolat	Banane* <b>BIO</b> <b>B</b>	Tarte flan	Purée de pommes BIO <b>B</b>

P.A. n°1

Vous repérer grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label