

# CUSINE CENTRALE ANCENIS

Semaine n°02 : du 6 au 10 Janvier 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<sup>L</sup> Chou blanc râpée vinaigrette			<sup>L</sup> Carottes râpées emmental <sup>B</sup>	Piémontaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<sup>L</sup> Fondant de bœuf sauce chasseur	<sup>A</sup> Parmentier de lentilles tomatées		Dos de colin beurre Nantais	<sup>L</sup> Poulet rôti
	<sup>B</sup> Pâtes spiralle			Purée de brocolis au lait fermier <sup>L</sup>	<sup>L</sup> Carottes et navets braisés
PRODUIT LAITIER		Coulommiers			
DESSERT	Fromage blanc au coulis de Framboise	<sup>L</sup> Poire		<sup>L</sup> Galette des Rois	Clémentines

P.A. n°5

Semaine n°03 : du 13 au 17 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade mêlée	Pomelos		Potage poireaux PdT	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<sup>A</sup> Curry de lentilles corail et son riz <sup>B</sup>	<sup>L</sup> Bœuf bourguignon		Jambon braisé	Dos de colin sauce crème
		Haricots verts		<sup>B</sup> Gratin de chou fleur	Boullgour
PRODUIT LAITIER					Bûchette mi-chèvre
DESSERT	Liegeois chocolat	Riz au lait		<sup>L</sup> Fromage blanc fermier vanille	<sup>L</sup> Pomme

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

<sup>B</sup> bio  
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

<sup>L</sup> Local  
Préciser la provenance



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison

<sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif



**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# CUSINE CENTRALE ANCENIS

Semaine n°04 : du 20 au 24 Janvier 2020



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Rémoulade de radis blanc ail et fines herbes	Salade de pâtes mimolette		<sup>L</sup> Chou rouge vinaigrette	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de bœuf	<sup>A</sup> Œufs durs à la Florentine (épinards, béchamel)		<sup>L</sup> Blanquette de dinde	Marmite de poisson
	Purée de p. de terre au lait fermier <sup>L</sup>			Pdt brocolis	<sup>B</sup> Riz créole
PRODUIT LAITIER					Emmental
DESSERT	Fromage frais aromatisé	Clémentines		Compote tous fruits	<sup>B</sup> Kiwi

Salade de pâtes tricolore: pâtes tricolores, poivrons / Salade mêlée: salade, maïs, croutons  
Tajine de légumes d'hiver: Carottes, navets, potiron, panais)

P.A. n°2

Semaine n°05 : du 27 au 31 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou chinois vinaigrette	Crêpe au fromage		Salade fromagère	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet	<sup>L</sup> Paleron de bœuf sauce barbecue		Dos de colin meunière	<sup>A</sup> Quinoa aux pois chiches et tajine de légumes d'hiver <sup>B</sup>
		Haricots beurre		<sup>B</sup> Carottes persillées <sup>L</sup>	
PRODUIT LAITIER					Coulommiers
DESSERT	Flan vanille	<sup>L</sup> Pomme		Crêpe de la chandeleur	Orange

<sup>B</sup> bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

<sup>L</sup> Local

Préciser la provenance

P.A. n°3



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison

<sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# CUSINE CENTRALE ANCENIS

Semaine n°06 : du 3 au 7 Février 2020



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons  
Salade Lorraine : Chou blanc râpée, emmental, persil, vin aigrette

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Destination Lorraine	VENDREDI
ENTRÉE	<sup>B</sup> Carottes râpées <sup>L</sup>	Salade arlequin		Salade Lorraine	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Dos de colin sauce oseille	<sup>L</sup> Poulet rôti		<b>Potée Lorraine</b>	 Hachis parmentier <sup>B</sup>
	Riz pilaf	Petits-pois cuisinés		(saucisse fumée chou vert haricot coco pdt et carottes)	
PRODUIT LAITIER					Tomme noire
DESSERT	<sup>L</sup> Yaourt fruits des bois	Crème dessert chocolat		<sup>M</sup> Moëlleux aux quetsches	Banane

P.A. n°4

Semaine n°07 : du 10 au 14 Février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<sup>L</sup> Coleslaw	<sup>B</sup> Betteraves emmental			Piémontaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<sup>A</sup> Chili sin carne et riz	 Rôti de bœuf		Dos de colin pané	<sup>L</sup> Sauté de dinde
		Pâtes		Purée de navet pdt au lait fermier <sup>L</sup>	Haricot vert
PRODUIT LAITIER				Saint Paulin	
DESSERT	Oeufs au lait	<sup>L</sup> Pomme		<sup>L</sup> Poire	<sup>B</sup> Kiwi

P.A. n°5



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# CUSINE CENTRALE ANCENIS

Semaine n°08 : du 17 au 21 Février 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE		Salade fromagère		<sup>B</sup> Blé fantaisie	<sup>L</sup> Coleslaw vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	<sup>A</sup> Parmentier de lentilles tomatoées		Rôti de porc à la moutarde	Dos de colin meunière
	Salsifis/Pdt			Petits pois	Epinards béchamel <sup>B</sup>
PRODUIT LAITIER	<sup>L</sup> Yaourt fermier sucré				
DESSERT	Orange	Banane		<sup>L</sup> Pomme	Riz au lait

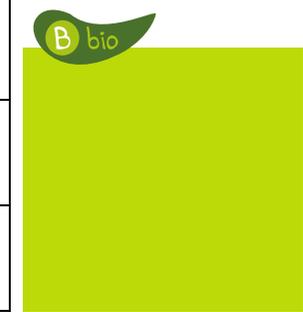
TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Blé fantaisie : blé cubes de poivrons et maïs

P.A. n°1

Semaine n°09 : du 24 au 28 Février 2020

	LUNDI	MARDI <i>MARDI GRAS</i>	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Bouillon vermicelle	Salade d'endives mimolette			Macédoine mayonnaise <sup>B bio</sup>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<sup>L</sup> Pot au feu	Escalope de poulet au jus		<sup>A</sup> Tajine de légumes couscous aux pois chiches et sa semoule	Blanquette de poisson
	<sup>L</sup> Légumes du pot	<sup>B</sup> Purée de brocolis au lait fermier <sup>L</sup>			Riz créole <sup>B</sup>
PRODUIT LAITIER				<sup>L</sup> Yaourt nature sucré	
DESSERT	<sup>L</sup> Fromage blanc vanille	<b>Beignet de Mardi gras</b>		Clémentines	Kiwi



P.A. n°2

<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison

<sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif



**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES