

ATELIER CULINAIRE ANCENIS

Semaine n°01 : du 4 au 8 Janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Salade mêlée	 <p>BONNE ANNEE 2021 ! Jeudi, on fête l'Epiphanie : celui ou celle qui aura la fève sera le roi ou la reine!</p>	^L Carottes râpées vinaigrette	^L Choux blanc emmental
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	^B Dos de colin meunière ^L Carottes persillées Pdt	Tortis sauce tomates lentilles ^A		^L Poulet rôti	Rougail saucisse
 PRODUIT LAITIER	Camembert			Haricots verts	^B Riz créole
 DESSERT	^L Poire	^L Yaourt fruits des bois		^L Brioche des Rois	Clémentines

P.A. n°2

Semaine n°02 : du 11 au 15 Janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Céleri rémoulade		^B Betteraves	Œufs durs
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Palette de porc à la moutarde	^L Boule bœuf à la bourguignone		Dos de colin beurre Nantais	Tajine d'agneau à la Marocaine
 PRODUIT LAITIER	Buchette mi chèvre	Haricot beurre		Purée d'épinards	Boulgour et légumes ^B couscous
 DESSERT	Banane	Riz au lait vanillé		^L Pomme	Orange

P.A. n°3



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade mêlée : Salade ,
maïs, croûtons

^B bio

Carottes et betteraves
proviennent de la
coopérative des légumes
à Doué la Fontaine.

^L Local

Carottes et chou
proviennent de la
coopérative des légumes
à Doué la Fontaine.
Poirs et pommes de chez
Desahis Fruits 0 Trans sur
Erdre.
Yaourt fruits des bois du
Gaec de Mezzerac .
Bœuf de la SCAVO à
Cholet.
Brioche des rois de chez
Belleil à St Géréon.

Menu validé
en commission menu

^L Circuits courts/ Produits locaux

^M maison

^B bio

^A Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

ATELIER CULINAIRE ANCENIS

Semaine n°03 : du 18 au 22 Janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Pomelos			Salade coleslaw vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Blanquette de poisson	Cordon bleu		Chili con carne et son riz	Chipolatas
	B Semoule	Petits pois			Coquillettes B
PRODUIT LAITIER	Cantal			Fromage blanc sucré	
DESSERT	Poire	Flan nappé caramel		Clémentines	Compote tous fruits

P.A. n°4



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc / Salade mêlée: salade verte, maïs, croutons / Sauce picaililli: vinaigrette au curcuma et oignons, cornichons hachés



Semaine n°04 : du 25 au 29 Janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade fromagère			Endives et carottes sauce picaililli	Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nuggets de volaille	Jambon braisé		Boule bœuf à la liégeoise	Dos de colin pané
	Petits pois carottes	Haricot blanc		Choux de bruxelles	Pdt rissolées
PRODUIT LAITIER		Mimolette			
DESSERT	Yaourt fermier sucré	Pomme		Gaufre Liégeoise	Orange

P.A. n°5

Escapade gourmande en Belgique

Carottes et légumes potage de la coopérative des légumiers à Doué la Fontaine.

L Local

Sauté de dinde de chez SDA à Ancenis
Fromage blanc et yaourt du Gaec de Mezerac.
Poires et pommes de chez Deshais Fruits à Trans sur Erdre.
Bœuf de la SCAVO à Cholet.

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif

C

R

Logo

Logo

Logo

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

ATELIER CULINAIRE ANCENIS

Semaine n°05 : du 1er au 5 Février 2021

CHANDELEUR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Salade d'endives	 <p>LE SAIS-TU ? La chandeleur, autrefois "Chandeleuse", se fête le 2 février, soit 40 jours après Noël. Son nom vient du mot "chandelle"</p>	Salade de blé	^L ^B Carottes râpées au maïs
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Steak haché sauce aux oignons ^B Semoule	^A Tortis bolognaise de lentilles		Gratin de chou-fleur à la parisienne	Marmite de poisson Riz créole
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais aromatisé				
 DESSERT	Kiwi	Crêpe de la chandeleur		^L Poire	Compote pomme ananas

P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Loubia végétarienne : Haricot blanc, tomates, carottes, oignons, celeri, paprika, cumin .

^B bio

Semaine n°06 : du 8 au 12 Février 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Salade de pâtes tricolore		Salade fromagère	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Lasagne à la Bolgnaise ^L Salade verte	Dos de colin sauce oseille ^L Carottes à la crème ^B		Emincé de dinde au paprika	Chipolats
 PRODUIT LAITIER	Coulommiers			Petits pois	Haricot blanc
 DESSERT	Clémentines	^L Yaourt fermier			Cocktail de fruits

P.A. n°2

Carottes de la coopérative des légumes à Doué la Fontaine.

^L Local

Bœuf de la SCAVO à Cholet.
Yaourt du Gaec de Mezerac.
Légumes pot au feu de la coopérative des légumes à Doué La Fontaine.
Poirs et pommes de chez Deshais Fruits à Trans sur Erdre.



^L Circuits courts/ Produits locaux

^M maison

^B bio

^A Alternatif

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

ATELIER CULINAIRE ANCENIS

Semaine n°07 : du 15 au 19 Février 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade de chou chinois vinaigrette curry	^L Carottes râpées persillées	<p>A MARDI-GRAS, c'est carnaval, n'oublie pas ton déguisement!</p>	Pdt échalotes	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au caramel	Steak haché sauce tomate		Dos de colin sauce crevettes	Couscous d'agneau
	^B Riz pilaff	Purée de potiron		Poireaux béchamel	Légumes couscous semoule ^B
PRODUIT LAITIER					Emmental
DESSERT	Ananas au sirop	Beignet de Mardi Gras	^L Fromage blanc vanille	Banane	

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade tricolore: pâtes tricolores, poivrons, olives

^L Local

Semaine n°08 : du 22 au 28 Février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

P.A. n°4

Le pain sur les restaurants scolaires est fourni par le boulanger ou épicerie de la commune ou de la plus proche.

^L Local

Bœuf de la SCAVO à Cholet.
Fromage blanc vanille du Gac de Mezerac.
Carottes de la coopérative des légumes à Doué La Fontaine.



^L Circuits courts/ Produits locaux ^M maison ^B bio ^A Alternatif

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES