

ATELIER CULINAIRE ANCENIS

Semaine 17 : du 26 au 30 Avril 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Carottes râpées			Macédoine de légumes mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon braisé	Saucisse de Toulouse		Dos de colin sauce crème	Hachi Parmentier
	Pâtes	Haricot blanc		Boulgour	Salade verte
PRODUIT LAITIER				B Gouda	
DESSERT	L Fromage blanc vanille	Orange		Banane	L Yaourt fruits des bois

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs / Salade de pâtes tricolore: pâtes tricolores, poivrons rouges et verts / Salade antillaise: riz, ananas, poivrons

P.A. n°1

Semaine 18 : du 3 au 7 Mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betteraves		Concombre au dés de brebis	Carottes râpées
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	L Emincé de dinde tandoori	Steak haché		Tortis	Marmite de poisson
	B Riz pilaff	Jardinière de légumes		A la Carbonnara	B Blé
PRODUIT LAITIER	Carré fromager			Fromage frais sucré	
DESSERT		Banane	Compote		Eclair chocolat

B bio

Carottes et chou blanc de la coopérative des légumiers à Doué La Fontaine

L Local

Emincé de dinde de chez SDA à Ancenis
Sauté de bœuf de la SCAVO à Cholet
Carottes de la coopérative des légumiers à Doué La Fontaine
Fromage blanc et yaourt du GAEC de Mezerac
Pomme de chez DESHAIS
Fruits à Trans sur Erdre

P.A. n°2



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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES