

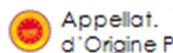
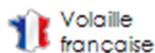


ATELIER CULINAIRE ANCENIS

du Lundi 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betterave BIO ciboulette</p> <p>*****</p>	<p>Carotte râpée vinaigrette </p> <p>*****</p>		<p>Salade mêlée <i>Salade, maïs, croûtons</i></p> <p>*****</p>	<p>Soupe de chou fleur potimarron au lait de coco</p> <p>*****</p>
<p>Filet de colin d'Alaska sauce américaine </p> <p>*****</p>	<p>Poulet rôti </p> <p>*****</p>		<p>Boeuf façon bourguignon </p> <p>*****</p>	<p>Tajine de légumes aux pois chiches et SEMOULE BIO </p> <p>*****</p>
<p>Blé </p> <p>*****</p>	<p>Petits pois cuisinés</p> <p>*****</p>		<p>Coquillettes </p> <p>*****</p>	<p>*****</p>
<p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>*****</p>	<p>Saint-Paulin</p> <p>*****</p>		<p>Fondu président</p> <p>*****</p>	<p>Pont l'Evêque </p> <p>*****</p>
<p>Poire  <i>Deshais fruits 44</i></p>	<p>Muffin aux pépites de chocolat</p>		<p>Purée pomme spéculoos  <i>Pommes Deshais fruits 44</i></p>	<p>Yaourt fermier vanille BBC  <i>Gaec Mezerac 44</i></p>



peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité
visionnement

