

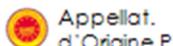
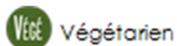
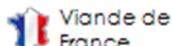


# ATELIER CULINAIRE ANCENIS

du Lundi 02 Décembre au Vendredi 06 Décembre



| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI  |
|---|---|----------|---|---|
| <b>Betterave vinaigrette</b> <br>*****                           | Salade de blé bio fantaisie<br>*****  |          | <b>Salade mêlée</b><br><i>Salade, maïs, croûtons</i><br>*****   | <b>Carotte râpée vinaigrette</b> <br>*****                       |
| <b>Goulash de boeuf</b> <br>*****                                | <b>Gratin de chou fleur à la parisienne</b><br>*****  |          | <b>Farfalle bolognaise lentilles BIO (aromate non BIO)</b> <br>***** | <b>Blanquette de poisson</b> <br>*****                           |
| <b>Semoule</b> <br>*****   | <b>Saint Morêt</b> <br>***** |          | <b>Saint Nectaire</b> <br>*****                                    | <b>Riz créole</b> <br>*****                                      |
| <b>Yaourt nature sucré</b> <br><i>Gaec Mezerac 44</i><br>***** | <b>Clémentine</b><br>*****  |          | <b>Mousse au chocolat</b><br>*****  | <b>Gouda</b><br>*****   |
| <b>Poire</b> <br><i>Deshais fruits 44</i>                      |   |          |   | <b>Purée pomme vanille</b> <br><i>Pommes Deshais fruits 44</i> |



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement