











ATELIER CULINAIRE ANCENIS

du Lundi 27 Février au Vendredi 03 Mars



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betterave BIO au cube d'emmental</p> <p>*****</p>	<p>Carotte râpée </p> <p>*****</p>		<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>*****</p>	<p>Salade aux deux fromages</p> <p>*****</p>
<p>Parmentier de poisson (purée BIO) </p> <p>*****</p>	<p>Emincé de dinde à l'estragon  SDA 44</p> <p>*****</p>		<p>Spaghettis bolognaise de lentilles </p> <p>*****</p>	<p>Sauté de boeuf aux oignons </p> <p>*****</p>
<p>Mimolette</p> <p>*****</p>	<p>Gratin de chou-fleur</p> <p>*****</p>		<p>Camembert </p> <p>*****</p>	<p>Haricots verts</p> <p>*****</p>
<p>Kiwi</p>	<p>Saint-Paulin</p> <p>*****</p>		<p>Clémentines</p>	<p>Vache qui rit </p> <p>*****</p>
	<p>Fromage blanc à la vanille  GAEC de Mezerac 44</p>			<p>Far aux pommes</p>