











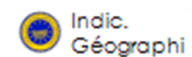
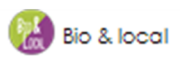
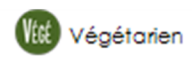
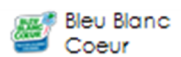
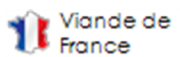


# ATELIER CULINAIRE ANCENIS

du Lundi 20 Mars au Vendredi 24 Mars



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Salade aux deux fromages</b></p> <p>*****</p>	<p><b>Salade des incas BIO (persil non bio)</b> <i>Riz, carotte, maïs</i></p> <p>*****</p>		<p><b>Carottes râpées</b> </p> <p>*****</p>	<p><b>Haricots verts à l'échalote</b> </p> <p>*****</p>
<p><b>Rôti de boeuf</b> </p> <p>*****</p>	<p><b>Falafels</b> </p> <p>*****</p>		<p><b>Sauté de dinde à la crème</b>  <i>SDA 44</i></p> <p>*****</p>	<p><b>Couscous de poisson (semoule BIO)</b> </p> <p>*****</p>
<p><b>Purée de pommes de terre</b> <i>Au lait fermier</i></p> <p>*****</p>	<p><b>Carottes braisées</b>  <i>Rosée des champs 49</i></p> <p>*****</p>		<p><b>Haricots beurre</b></p> <p>*****</p>	
<p><b>Gouda</b></p> <p>*****</p>	<p><b>Carré fromager</b></p> <p>*****</p>		<p><b>Brie</b></p> <p>*****</p>	<p><b>Tomme des Pyrénées</b> </p> <p>*****</p>
<p><b>Fromage blanc</b>  <i>GAEC de Mezerac 44</i></p>	<p><b>Poire</b>  <i>Deshais fruits 44</i></p>		<p><b>Semoule au lait au caramel</b></p>	<p><b>Kiwi</b></p>



titués pour des raisons de saisonnalité

