



	<u>lundi 03/11</u>	<u>mardi 04/11</u>	<u>mercredi 05/11</u>	<u>jeudi 06/11</u>	<u>vendredi 07/11</u>
--	------------------------------------	------------------------------------	---------------------------------------	------------------------------------	---------------------------------------

Elémentaire - Menu classique

ENTRÉE			Velouté de légumes		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Sauté de bœuf BIO sauce tomate Coquillettes		
PRODUIT LAITIER			***		
DESSERT			Fruit de saison		

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Elémentaire - Menu sans viande

ENTRÉE			Velouté de légumes		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Dahl de lentilles Coquillettes		
PRODUIT LAITIER			***		
DESSERT			Fruit de saison		



APPROVISIONNEMENT BIO :
L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence. Le picto Bio indique une recette composée à 100 %* de produits issus de l'agriculture biologique. (*sauf eau sel liant)

Collation

Goûter	#REF!	Fruit- Pain- St Morêt	Purée de fruits- Pain- Mimolette	Fruit- Pain- Beurre	Purée de pomme- Pain au lait
--------	-------	-----------------------	----------------------------------	---------------------	------------------------------

Les labels de qualité (sauf BIO et LOCAL) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Affichage des allergènes : les menus affichants les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, sont disponibles sur www.meandmyself.ansamble.fr



Circuits courts/ Produits locaux



Maison



Alternatif

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis, viandes hachées de bœufs sont issus de Race à Viande.

Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Bleu Blanc Cœur" ou certifiées Label Rouge ou Sud Ouest IGP.

Toutes nos volailles (escalope, découpe, émincé) sont certifiées Label Rouge.

Les filets de poisson (hoki, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable MSC.

Approvisionnement d'origine locale : ce picto indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Recettes préparées par le chef et son équipe.

Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-als

2025 - Semaine N° 46 du lundi 10 novembre 2025 au dimanche 16 novembre 2025

L'info du menu du jour :



PA02

FERIE

lundi 10/11

mardi 11/11

mercredi 12/11

jeudi 13/11

vendredi 14/11

Elémentaire - Menu classique

ENTRÉE			Betterave au maïs		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Parmentier de poisson (pdt BIO) Salade verte		
PRODUIT LAITIER			***		
DESSERT			Yaourt aux fruits		

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Elémentaire - Menu sans viande

ENTRÉE			Betterave au maïs		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Parmentier de poisson (pdt BIO) Salade verte		
PRODUIT LAITIER			***		
DESSERT			Yaourt aux fruits		



APPROVISIONNEMENT BIO :
L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence. Le picto Bio indique une recette composée à 100 %* de produits issus de l'agriculture biologique. (*sauf eau sel liant)

Collation

Goûter	Fruit- Pain- Confiture		Fruit- Pain- Fromage	Lait - Chocolat en poudre- Brioche tressée	Pain- Beurre-Yaourt nature
--------	------------------------	--	----------------------	--	----------------------------

Pain- Fromage - Fruit

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Affichage des allergènes : les menus affichants les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, sont disponibles sur www.meandmyself.ansamble.fr



Circuits courts/ Produits locaux



maison



Alternatif

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis, viandes hachées de bœufs sont issus de Race à Viande.

Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Bleu Blanc Cœur" ou certifiées Label Rouge ou Sud Ouest IGP.

Toutes nos volailles (escalope, découpe, émincé) sont certifiées Label Rouge.

Les filets de poisson (hoki, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable MSC.

Approvisionnement d'origine locale : ce picto indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Recettes préparées par le chef et son équipe.

Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/communaute-de-communes-medoc-es6/10/2025-als-h



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Elémentaire - Menu classique

	<u>lundi 17/11</u>	<u>mardi 18/11</u>	<u>mercredi 19/11</u>	<u>jeudi 20/11</u>	<u>vendredi 21/11</u>
ENTRÉE			Potage potiron - marron		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Sauté de porc à l'ancienne Chou fleur béchamel		
PRODUIT LAITIER			***		
DESSERT			Fromage blanc sucré		

Elémentaire - Menu sans viande

ENTRÉE			Potage potiron - marron		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Omelette au fromage Chou fleur béchamel		
PRODUIT LAITIER			***		
DESSERT			Fromage blanc sucré		



APPROVISIONNEMENT BIO :
L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence. Le picto Bio indique une recette composée à 100 %* de produits issus de l'agriculture biologique. (*sauf eau sel liant)

Collation

Goûter	Fruit- Pain- Fromage	Yaourt nature - Cake aux pépites de chocolat	Jus de fruit- Croissant	Lait- Céréales au chocolat	Fruit- Pain - Fromage
--------	----------------------	--	-------------------------	----------------------------	-----------------------

Pain- Fromage - Fruit

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Affichage des allergènes : les menus affichants les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, sont disponibles sur www.meandmyself.ansamble.fr



Circuits courts/ Produits locaux



Maison



Alternatif

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis, viandes hachées de bœufs sont issus de Race à Viande.

Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Bleu Blanc Cœur" ou certifiées Label Rouge ou Sud Ouest IGP.

Toutes nos volailles (escalope, découpe, émincé) sont certifiées Label Rouge.

Les filets de poisson (hoki, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable MSC.

Approvisionnement d'origine locale : ce picto indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Recettes préparées par le chef et son équipe.

Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-als

06/10/2025

2025 - Semaine N° 48 du lundi 24 novembre 2025 au dimanche 30 novembre 2025

L'info du menu du
jour :



PA04

lundi 24/11

mardi 25/11

mercredi 26/11

jeudi 27/11

vendredi 28/11

Elémentaire - Menu classique

ENTRÉE			Bouillon vermicelle		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Pot au feu (paleron) Légumes du pot (carottes /pdt)		
PRODUIT LAITIER			***		
DESSERT			Liégeois chocolat		

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Elémentaire - Menu sans viande

ENTRÉE			Bouillon vermicelle		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Poisson sauce basilic Légumes du pot (carottes /pdt)		
PRODUIT LAITIER			***		
DESSERT			Liégeois chocolat		



APPROVISIONNEMENT BIO :
L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence. Le picto Bio indique une recette composée à 100 %* de produits issus de l'agriculture biologique. (*sauf eau sel liant)

Collation

Goûter	Pain- Confiture- Fromage blanc nature	Pain- Fromage- Fruit	Lait- Céréales au miel- Fruit	Pain- Fromage- Fruit	Croissant - Jus de fruits
--------	---------------------------------------	----------------------	-------------------------------	----------------------	---------------------------

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Affichage des allergènes : les menus affichants les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, sont disponibles sur www.meandmyself.ansamble.fr



L Circuits courts/ Produits locaux



M maison



A Alternatif

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis, viandes hachées de bœufs sont issus de Race à Viande.

Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Bleu Blanc Cœur" ou certifiées Label Rouge ou Sud Ouest IGP.

Toutes nos volailles (escalope, découpe, émincé) sont certifiées Label Rouge.

Les filets de poisson (hoki, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable MSC.

Approvisionnement d'origine locale : ce picto indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Recettes préparées par le chef et son équipe.

Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-als

06/10/2025

2025 - Semaine N° 49 du lundi 01 décembre 2025 au dimanche 07 décembre 2025

L'info du menu du
jour :



PA05

lundi 01/12

mardi 02/12

mercredi 03/12

jeudi 04/12

vendredi 05/12

Elémentaire - Menu classique

ENTRÉE			***		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Saucisse Ecrasé de carottes		
PRODUIT LAITIER			Coulommiers		
DESSERT			Fruit de saison		

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Elémentaire - Menu sans viande

ENTRÉE			***		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Cœuf BIO dur béchamel Ecrasé de carottes		
PRODUIT LAITIER			Coulommiers		
DESSERT			Fruit de saison		



APPROVISIONNEMENT BIO :
L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence. Le picto Bio indique une recette composée à 100 %* de produits issus de l'agriculture biologique. (*sauf eau sel liant)

Collation

Goûter	Pain- Fromage - Fruit	Pain au lait - Fromage blanc	Pain- Beurre - Lait et chocolat poudre	Pain- St Morêt - Fruit	Pain- Chocolat- Yaourt nature
--------	-----------------------	------------------------------	--	------------------------	-------------------------------

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Affichage des allergènes : les menus affichants les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, sont disponibles sur www.meandmyself.ansamble.fr



Circuits courts/ Produits locaux



maison



Alternatif

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis, viandes hachées de bœufs sont issus de Race à Viande.

Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Bleu Blanc Cœur" ou certifiées Label Rouge ou Sud Ouest IGP.

Toutes nos volailles (escalope, découpe, émincé) sont certifiées Label Rouge.

Les filets de poisson (hoki, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable MSC.

Approvisionnement d'origine locale : ce picto indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Recettes préparées par le chef et son équipe.

Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-als

06/10/2025

2025 - Semaine N° 50 du lundi 08 décembre 2025 au dimanche 14 décembre 2025

L'info du menu du jour :



PA06

lundi 08/12

mardi 09/12

mercredi 10/12

jeudi 11/12

vendredi 12/12

Élémentaire - Menu classique

ENTRÉE			Salade de pâtes		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Poisson meunière citron Haricots palette aillés		
PRODUIT LAITIER			***		
DESSERT			Yaourt aux fruits		

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Élémentaire - Menu sans viande

ENTRÉE			Salade de pâtes		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Poisson meunière citron Haricots palette aillés		
PRODUIT LAITIER			***		
DESSERT			Yaourt aux fruits		

B bio

APPROVISIONNEMENT BIO :
L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence. Le picto Bio indique une recette composée à 100 %* de produits issus de l'agriculture biologique. (*sauf eau sel liant)

Collation

Goûter	Pain + Pâte à tartiner - Yaourt aux fruits	Rocher coco- Banane	Fruit - Pain - Fromage	Lait BIO nature s/sucre - Pétales de céréales nature - Poudre de cacao	Fruit - Pain - Fromage
--------	--	---------------------	------------------------	--	------------------------

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Affichage des allergènes : les menus affichants les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, sont disponibles sur www.meandmyself.ansamble.fr



Circuits courts/ Produits locaux



Maison



Alternatif

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis, viandes hachées de bœufs sont issus de Race à Viande.

Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Bleu Blanc Cœur" ou certifiées Label Rouge ou Sud Ouest IGP.

Toutes nos volailles (escalope, découpe, émincé) sont certifiées Label Rouge.

Les filets de poisson (hoki, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable MSC.

Approvisionnement d'origine locale : ce picto indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Recettes préparées par le chef et son équipe.

Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-als-h

06/10/2025

2025 - Semaine N° 51 du lundi 15 décembre 2025 au dimanche 21 décembre 2025

L'info du menu du
jour :



PA07

Elémentaire - Menu classique

	<u>lundi 15/12</u>	<u>mardi 16/12</u>	<u>mercredi 17/12</u>	<u>jeudi 18/12</u>	<u>vendredi 19/12</u>
ENTRÉE			Crêpe au fromage		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Rôti de porc au jus Haricots verts braisés		
PRODUIT LAITIER			***		
DESSERT			Yaourt aux fruits		

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Elémentaire - Menu sans viande

ENTRÉE			Crêpe au fromage		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Omelette Haricots verts braisés		
PRODUIT LAITIER			***		
DESSERT			Yaourt aux fruits		



APPROVISIONNEMENT BIO :
L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence. Le picto Bio indique une recette composée à 100 %* de produits issus de l'agriculture biologique. (*sauf eau sel liant)

Collation

Goûter	Jus de fruits - Pain - Fromage	Yaourt-Pain-Confiture	Lait BIO s/sucre- Pain de mie-Beurre	Pain/fromage - Fruit	Jus de fruits - Croissant
--------	--------------------------------	-----------------------	--------------------------------------	----------------------	---------------------------

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Affichage des allergènes : les menus affichants les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, sont disponibles sur www.meandmyself.ansamble.fr



Circuits courts/ Produits locaux



maison



Alternatif

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis, viandes hachées de bœufs sont issus de Race à Viande.

Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Bleu Blanc Cœur" ou certifiées Label Rouge ou Sud Ouest IGP.

Toutes nos volailles (escalope, découpe, émincé) sont certifiées Label Rouge.

Les filets de poisson (hoki, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable MSC.

Approvisionnement d'origine locale : ce picto indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Recettes préparées par le chef et son équipe.

Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-als-h

06/10/2025

2025 - Semaine N° 52 du lundi 22 décembre 2025 au dimanche 28 décembre 2025

L'info du menu du jour :

PA12



VACANCES SCOLAIRES

VACANCES SCOLAIRES

VACANCES SCOLAIRES
Menu végétarien

JOYEUX NOEL

VACANCES SCOLAIRES

lundi 22/12

mardi 23/12

mercredi 24/12

jeudi 25/12

vendredi 26/12

Elémentaire - Menu classique

ENTRÉE	***	Betteraves vinaigrette	Salade coleslaw	Concombre vinaigrette	***
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées	Parmentier de poisson Salade verte	Omelette fraîche BIO Pommes de terre sautées	Emincé de poulet crème forestière Chou-fleur béchamel	Pâtes à la bolognaise & fromage râpé ***
PRODUIT LAITIER	Gouda	***	***	***	Emmental
DESSERT	Banane	Yaourt aux fruits	Fromage frais sucré	Tarte aux pommes	Poire

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Elémentaire - Menu sans viande

ENTRÉE	***	Betteraves vinaigrette	Salade coleslaw	Concombre vinaigrette	***
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Curry de lentilles corail Riz	Parmentier de poisson Salade verte	Omelette fraîche BIO Pommes de terre sautées	Colin meunière & citron Chou-fleur béchamel	Pâtes à la bolognaise de lentilles & fromage râpé ***
PRODUIT LAITIER	Gouda	***	***	***	Emmental
DESSERT	Banane	Yaourt aux fruits	Fromage frais sucré	Tarte aux pommes	Poire



APPROVISIONNEMENT BIO :
L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence. Le picto Bio indique une recette composée à 100 %* de produits issus de l'agriculture biologique. (*sauf eau sel liant)

Collation

Goûter	Jus de Fruit - Pain - Confiture	Purée de Fruits - Pain+Beurre	Muffin chocolat - Fromage blanc sucré		Briochette pépite - Fruit
--------	---------------------------------	-------------------------------	---------------------------------------	--	---------------------------

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Affichage des allergènes : les menus affichants les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, sont disponibles sur www.meandmyself.ansamble.fr



Circuits courts/ Produits locaux



Maison



Alternatif

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis, viandes hachées de bœufs sont issus de Race à Viande.

Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Bleu Blanc Cœur" ou certifiées Label Rouge ou Sud Ouest IGP.

Toutes nos volailles (escalope, découpe, émincé) sont certifiées Label Rouge.

Les filets de poisson (hoki, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable MSC.

Approvisionnement d'origine locale : ce picto indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Recettes préparées par le chef et son équipe.

Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-als

06/10/2025



2025 - Semaine N°01 du lundi 29 décembre 2025 au dimanche 04 janvier 2026

L'info du menu du
jour :



PA7

VACANCES SCOLAIRES

VACANCES SCOLAIRES

VACANCES SCOLAIRES

BONNE ANNEE

VACANCES SCOLAIRES

lundi 29/12





mardi 30/12

mercredi 31/12

jeudi 01/01





vendredi 02/01

Elémentaire - Menu classique

ENTRÉE 	***	Salade verte aux croûtons	Potage tomate vermicelle		***
PLAT & ACCOMPAGNEMENT 	Poulet rôti Carottes au jus	Spaghetti carbonara et râpé ***	Steack haché Haricots verts aillés		Filet de lieu sauce nantua Riz
PRODUIT LAITIER 	Emmental	***	***		Mimolette
DESSERT 	Riz au lait au chocolat blanc maison	Fruit de saison	Brioche perdue		Fruit de saison

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Elémentaire - Menu sans viande

ENTRÉE 	***	Salade verte aux croûtons	Potage tomate vermicelle		***
PLAT & ACCOMPAGNEMENT 	Tarte au fromage Carottes au jus	Spaghettis à crème de pois chiche & fromage râpé ***	Filet de poisson sauce oignons Haricots verts aillés		Filet de lieu sauce nantua Riz
PRODUIT LAITIER 	Emmental	***	***		Mimolette
DESSERT 	Riz au lait au chocolat blanc maison	Fruit de saison	Brioche perdue		Fruit de saison



APPROVISIONNEMENT BIO :
L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence. Le picto Bio indique une recette composée à 100 %* de produits issus de l'agriculture biologique. (*sauf eau sel liant)

Collation

Goûter	Pain - -Confiture- Fruit	Pain - Fromage- Fruit	Lait BIO- Pain au lait		Pain- Pâte à tartiner- Fruit
--------	--------------------------	-----------------------	-------------------------------	--	------------------------------

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Affichage des allergènes : les menus affichants les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, sont disponibles sur www.meandmyself.ansamble.fr



Circuits courts/ Produits locaux



maison



Alternatif

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis, viandes hachées de bœufs sont issus de Race à Viande.

Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Bleu Blanc Cœur" ou certifiées Label Rouge ou Sud Ouest IGP.

Toutes nos volailles (escalope, découpe, émincé) sont certifiées Label Rouge.

Les filets de poisson (hoki, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable MSC.

Approvisionnement d'origine locale : ce picto indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Recettes préparées par le chef et son équipe.

Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-alsh

06/10/2025