

# Menu ALSH - Goûters APS

2025 - Semaine N° 45 du lundi 03 novembre 2025 au dimanche 09 novembre 2025



## Elémentaire - Menu classique

	<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>
<b>ENTRÉE</b>			Velouté de légumes		
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>			<b>Sauté de bœuf BIO sauce tomate</b> Coquillettes		
<b>PRODUIT LAITIER</b>			***		
<b>DESSERT</b>			Fruit de saison		

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

## Elémentaire - Menu sans viande

			Velouté de légumes		
<b>ENTRÉE</b>			Dahl de lentilles		
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>			Coquillettes		
<b>PRODUIT LAITIER</b>			***		
<b>DESSERT</b>			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 affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, sont disponibles sur [www.meandmyself.ansamble.fr](http://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.

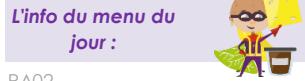
Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

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](http://www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-alsh)

# Menu ALSH - Goûters APS



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



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)		
PRODUIT LAITIER				Salade verte		
DESSERT				***		

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

## Elémentaire - Menu sans viande

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



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](http://www.meandmyself.ansamble.fr)



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 Coeur" 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.



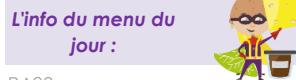
Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/communaute-de-communes-medoc-estuaire-10-2025s-alsh](http://www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/communaute-de-communes-medoc-estuaire-10-2025s-alsh)

# Menu ALSH - Goûters APS



2025 - Semaine N° 47 du lundi 17 novembre 2025 au dimanche 23 novembre 2025



PA03

lundi 17/11

mardi 18/11

mercredi 19/11

jeudi 20/11

vendredi 21/11

## Elémentaire - Menu classique

<b>ENTRÉE</b> 			Potage potiron - marron		
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b> 			Sauté de porc à l'ancienne  Chou fleur béchamel		
<b>PRODUIT LAITIER</b> 			***		
<b>DESSERT</b> 			Fromage blanc sucré		

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

## Elémentaire - Menu sans viande

<b>ENTRÉE</b> 			Potage potiron - marron		
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b> 			Omelette au fromage  Chou fleur béchamel		
<b>PRODUIT LAITIER</b> 			***		
<b>DESSERT</b> 			Fromage blanc sucré		

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	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](http://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). Les filets de poisson (hoki, saumon, cabillaud) sont certifiées Label Rouge.

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](http://www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-alsh)

06/10/2025



# Menu ALSH - Goûters APS

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



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](http://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). Les filets de poisson (hoki, saumon, cabillaud) sont certifiées Label Rouge.

Approvisionnement d'origine locale : ce picto indique un produit issu du territoire 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.

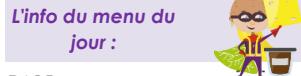
 Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-alsh](http://www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-alsh)

06/10/2025

# Menu ALSH - Goûters APS



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



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			Œuf BIO dur béchamel Ecrasé de carottes		
PRODUIT LAITIER			Coulommiers		
DESSERT			Fruit de saison		

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- 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 affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, sont disponibles sur [www.meandmyself.ansamble.fr](http://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 territoire 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](http://www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-alsh)

# Menu ALSH - Goûters APS

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



lundi 08/12

mardi 09/12

mercredi 10/12

jeudi 11/12

vendredi 12/12

## Elémentaire - Menu classique

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

## Elémentaire - Menu sans viande

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

## 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 affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, sont disponibles sur [www.meandmyself.ansamble.fr](http://www.meandmyself.ansamble.fr)



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 Coeur" 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.



Circuits courts/ Produits locaux

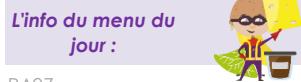


maison



Alternatif

# Menu ALSH - Goûters APS



PA07

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



lundi 15/12      mardi 16/12      mercredi 17/12      jeudi 18/12      vendredi 19/12

## Elémentaire - Menu classique

<b>ENTRÉE</b> 			Crêpe au fromage		
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b> 			Rôti de porc au jus Haricots verts braisés		
<b>PRODUIT LAITIER</b> 			***		
<b>DESSERT</b> 			Yaourt aux fruits		

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

## Elémentaire - Menu sans viande

<b>ENTRÉE</b> 			Crêpe au fromage		
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b> 			Omelette Haricots verts braisés		
<b>PRODUIT LAITIER</b> 			***		
<b>DESSERT</b> 			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	Jus de fruits - Pain - Fromage	Yaourt-Pain-Confiture	<b>Lait BIO s/sucre- Pain de mie- Beurre</b>	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 affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, sont disponibles sur [www.meandmyself.ansamble.fr](http://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.

Tous 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](http://www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-alsh)

# Menu ALSH - Goûters APS

L'info du menu du jour :



VACANCES SCOLAIRES

VACANCES SCOLAIRES

VACANCES SCOLAIRES  
Menu végétarien

JOYEUX NOËL

VACANCES SCOLAIRES

PA12

**lundi 22/12**

**mardi 23/12**

**mercredi 24/12**

**jeudi 25/12**

**vendredi 26/12**

## Elémentaire - Menu classique

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

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

## Elémentaire - Menu sans viande

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

 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	Jus de Fruit - Pain - Confiture	Purée de Fruits - Pain+Beurre	Muffin chocolat - Fromage blanc sucré		Brioche 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](http://www.meandmyself.ansamble.fr)



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



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



Toutes nos volailles (escalope, découpe, émincé) Les filets de poisson (hoki, saumon, cabillaud) sont certifiées Label Rouge.



Circuits courts/ Produits locaux



Approvisionnement d'origine locale : ce picto indique un produit issu du territoire de proximité entre le producteur et notre cuisine. Recettes préparées par le chef et son équipe.

Alternatif

Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

# Menu ALSH - Goûters APS



L'info du menu du  
jour :



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

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

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

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

## Elémentaire - Menu sans viande

<b>ENTRÉE</b> 	***	Salade verte aux croûtons	Potage tomate vermicelle		***
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b> 	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
<b>PRODUIT LAITIER</b> 	Emmental	***	***		Mimolette
<b>DESSERT</b> 	Riz au lait au chocolat blanc maison	Fruit de saison	Brioche perdue		Fruit de saison

 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 - -Confiture- Fruit	Pain - Fromage- Fruit	<b>Lait BIO- Pain au lait</b>		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](http://www.meandmyself.ansamble.fr)



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) Les filets de poisson (hoki, saumon, cabillaud) sont certifiées Label Rouge.



Toutes nos volailles (escalope, découpe, émincé) Les filets de poisson (hoki, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable MSC.



Circuits courts/ Produits locaux



maison



Alternatif

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](http://www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-alsh)

06/10/2025