










	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri rémoulade	Salade de pâtes		Salade mélée	Carottes râpées vinaigrette
	Hachis parmentier ***	Poulet rôti Haricots verts persillés		Rôti de porc au jus Petits-pois cuisinés	Colin pané citron P. de terre et épinards béchamel
	Gouda	Fromage blanc sucré		Rondelé	
	Yabon caramel			<b>Galette des rois</b>	Compote pomme ananas

P.A. n°1

Semaine 03 : du 15 au 19 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betterave au pommes	Salade d'endives		Blé fantaisie	Saucisson a l'ail
	Escalope de poulet au jus Purée de potiron	Cassoulet ***		Sauté de bœuf aux oignons Carottes en dés	Blanquette de poisson Riz au curcuma
	Yaourt nature sucré			Coulommiers	
	Poire	<b>Milk shake fruits rouges</b> 		Kiwi	Clémentines

P.A. n°2

**Certifié/Label**

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

**B bio**

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

**L Local**

Préciser la provenance

Composition des plats :

Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron / Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Blé fantaisie : blé, tomate, maïs

Vous repérer grâce aux pictogrammes  maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/Label



# RESTAURANT SCOLAIRE DE VIRSAC

Semaine 04 : du 22 au 26 Janvier 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade vitaminé	Potage potiron		Toast au chèvre	Salade vendéenne
	Jambon braisé	Riz façon cantonnaise		Poisson meunière citron	Pâtes bolognaise
	Lentilles	***		Haricots beurre persillés	***
	Brie				Emmental
	Liégeois chocolat	Pomme		Banane	Compote tous fruits

P.A. n°3

Semaine 05 : du 29 Janvier au 2 Février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Feuilleté au fromage	Salade fromagère		Salade Marco polo	Salade coleslaw
	Colin sauce crevettes	Escalope de dinde forestière		Sauté de porc au caramel	Rôti de bœuf
	Riz pilaf	Frites		Carottes et salsifis	Petits-pois fermière
				Yaourt nature sucré	Vache qui rit
	Kiwi	Smoothie pomme orange			<b>Crêpe de la Chandeleur</b>

P.A. n°4



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

Composition des plats :

Salade western : haricot rouge, maïs / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise / Salade coleslaw : chou blanc, carotte râpés mayonnaise / Salade mêlée : salade, maïs, croûton



Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/Label

# RESTAURANT SCOLAIRE DE VIRSAC

Semaine 06 : du 5 au 9 février 2018

ANNIAGES RESTAURANT 2017-2018  
Manger, bouger, voyager!  
MIKI AU JAPON



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade du chef	Paté de campagne cornichons		<b>Bouillon de légumes vermicelle</b>	Salade verte vinaigrette
	Omelette	Filet de poisson beurre citron		<b>Emincé de bœuf ananas citron vert</b>	Tartiflette
	Mitonnée de légumes	Purée de brocolis		<b>Carottes à la coriandre</b>	***
	Edam			<b>Fromage blanc à la mangue</b>	
	Poire	Orange		<b>Nougat asiatique</b>	Compote de pomme

P.A. n°5



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

**B bio**

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Semaine 07 : du 12 au 16 Février 2018

	LUNDI	MARDI-GRAS	LES CENDRES	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

P.A. n°1

**L Local**

Préciser la provenance

Composition des plats :  
Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur



Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/Label



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

**B bio**

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

**L Local**

Préciser la provenance

Composition des plats :  
Salade fromagère : salade, emmental

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI


P.A. n°2



Semaine 09 : du 26 Février au 2 Mars 2018

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

	Betterave	Crêpe au fromage			Œufs durs mayonnaise
	Gratin de pâtes à la parisienne ***	Paleron de bœuf sauce tomate Poêlée de légumes		Filet de colin beurre citron Purée d'épinards	Tajine d'agneau aux abricots secs <b>A</b> Semoule
	Cocktail de fruit	Banane		Petit suisse sucré Beignet au chocolat	Edam Poire

P.A. n°3



Vous repérer grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/Label



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de legume	Carottes râpées	Salade Esaü	Sardine	Salade verte
	Filet de colin sauce normande	Poulet rôti	Tarte au fromage	Rôti de porc au jus	Steak haché de veau
	Riz pilaf	Petits-pois cuisinés	Haricots beurre	Gratin de chou-fleur	Frites
	Mimolette	Crème anglaise	Pavé 1/2 sel		Saint Morêt
	Pomme	Marbré	Orange	Kiwi	Purée pomme pain d'épice

P.A. n°4

**Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

**B bio**

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw	Salade fromagère		Betteraves maïs	<b>Raïta de concombre</b>
	Omelette fromage	Rôti de bœuf au jus		Nugget's de volaille	<b>Curry de poisson au lait de coco</b>
	Haricots verts	Pâtes Tortis		Ratatouille	<b>Ragoût de légumes</b>
				camembert	<b>Yaourt nature sucré</b>
	Banane	Pomme		Salade d orange	<b>Moelleux des Maharajas</b>

P.A. n°5

**L Local**

Préciser la provenance

Composition des plats :  
Raïta de concombres : concombre sauce fromage blanc, curry, paprika / Ragoût de légumes : p. de terre, petits-pois, courgettes au curry / Moelleux des Maharajas : moelleux poire cannelle / Salade Esaü : lentille, tomate, œuf dur, échalote

Menu validé en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes maison bio Alternatif Local Certifié/label

Semaine 12 : du 19 au 23 Mars 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Saucisson a l'ail	Céleri rémoulade		Blé fantaisie	Carottes râpées vinaigrette
	Poulet rôti	Hachis parmentier		Rôti de porc au jus	Colin pané citron
	Printanière de légumes	***		Haricots beurre à la tomate	P. de terre et épinards béchamel
	Fromage frais sucré			Rondelé	
	Orange	Iles flottantes		Pomme	Compote pomme ananas

P.A. n°1



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Semaine 13 : du 26 au 30 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade pastourelle	Macedoine mayonnaise		Rillettes	Radis beurre
Plat principal	Escalope de poulet au jus	Pizza		Filet de colin sauce basilic	Sauté de bœuf printanier
Accompagnement	Purée d'haricots verts	Salade verte		Riz pilaf	Carottes en dés
Produit laitier	Yaourt nature sucré			Edam	Crème anglaise
Dessert	Kiwi	Entremets vanille		Pomme	<b>Dessert de Pâques</b> Moelleux au chocolat

P.A. n°2

Local

Préciser la provenance

Composition des plats :  
Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron / Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Blé fantaisie : blé, tomate, maïs

Vous repérer grâce aux pictogrammes maison bio Alternatif Local Certifié/Label



Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)

Semaine 14 : du 2 au 6 Avril 2018

LUNDI DE PAQUES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Taboulé

Salade italienne

Œufs durs mayonnaise



Boulette de bœuf

Filet de colin sauce normande

Chili con carne **A**

Ratatouille

Haricots verts

\*\*\*



Mimolette

Petits suisse

Fondu président



Banane

Pomme

Salade de fruits frais **M**

P.A. n°3

**Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

**B bio**

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Semaine 15 : du 9 au 13 Avril 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



P.A. n°4

**M**

**M**

**L Local**

Préciser la provenance

Composition des plats :

Salade fromagère : salade, emmental / Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron / Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpés mayonnaise / Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas, maïs / Chili sin carne : riz, haricots rouges, poivron, maïs, sauce tomate

\*\*\*  
**Menu validé**  
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE  
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES


 Certifié/label


Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité


 B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Semaine 17 : du 23 au 27 Avril 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


 L Local

Préciser la provenance

Composition des plats :

Salade comtesse : salade, tomate, emmental, maïs / Salade mêlée : salade, maïs, croûton



P.A. n°5



P.A. n°1

Salade de pâtes au basilic

Radis beurre

Pizza

Salade mêlée

Gratin de courgettes au bœuf

Emincé de dinde basquaise

Jambon braisé

Couscous de la mer

\*\*\*

Riz créole

Mitonnée de légumes

\*\*\*

Creme dessert

Cotentin

Camembert

Mousse au chocolat

Pomme

Compote pomme fraise


 Menu validé  
 en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes



maison



bio



Alternatif



Local



Certifié/label

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)

RESTAURANT SCOLAIRE DE VIRSAC

Semaine 18 : du 30 Avril au 4 Mai 2018

1er MAI


 Ansamble



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Crêpe au fromage

Taboulé

Concombre ciboulette



Escalope de dinde à l'estragon

Boulettes d'agneau au curry

Sauté de bœuf provençal

Marmite de poisson

Haricots verts

Carottes persillées

Julienne de légumes

Riz au curcuma



Yaourt nature sucré

Fromage frais sucré

Brie

Saint paulin

Kiwi

Banane

Clafoutis aux abricots

Pomme



P.A. n°2

Semaine 19 : du 7 au 11 Mai 2018

8 MAI

ASCENSION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Carottes râpées vinaigrette

Salade antillaise

Rillettes à la sardine



Sauté de porc au miel

Colin pané citron

Spaghetti lentilles tomates



Semoule

Epinards et p. de terre béchamel

\*\*\*



Entremets chocolat

Bûchette mi-chèvre

Fromage blanc sucré

Pomme

Fraises (sous réserve)

P.A. n°3

Vous repérer grâce aux pictogrammes



maison



bio



Alternatif



Local



Certifié/label

Fruits indiqués selon disponibilité

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

Préciser la provenance

Composition des plats :






Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron



RESTAURANT SCOLAIRE DE VIRSAC

Semaine 20 : du 14 au 18 Mai 2018








	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Tomate vinaigrette	Salade arlequin	Salade Marco polo	<b>Crèmeux de petits-pois à la menthe</b>  <b>Fish and chips</b>  <b>Muffin de fruits rouges</b> 	Salade western vinaigrette au ketchup
	Hachis parmentier ***	Rôti de dinde  Ratatouille	Tarte au fromage  Salade verte		Palette de porc à la diable  Carottes en dés
	Mimolette	Fromage frais sucré	Pavé 1/2 sel		Camembert
	Glace bâtonnet		Banane		Kiwi

P.A. n°4

*Semaine 21 : du 21 au 25 Mai 2018*

**PENTECOTE**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
			Concombre sauce yaourt	Pâté de campagne	Carottes râpées vinaigrette
		Sauté de bœuf au paprika	Cuisse de poulet rôtie ou Escalope de poulet	Filet de colin sauce curry	Rougail de saucisse
		Rondelé	***	Saint paulin	Fondu président
		Poire	Riz au lait vanillé 	Banane	Liégeois chocolat

P.A. n°5

Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/Label



AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

**Certifié/Label**

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

**B bio**

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

**L Local**

Préciser la provenance

Composition des plats :  
Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Salade western : haricot rouge, maïs / Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



Tomate vinaigrette

Toast au chèvre

Salade Esaü

Salade de pâtes tricolore

Radis beurre



Sauté de dinde à l'estragon

Boulettes de bœuf à l'aigre douce

Colin pané citron

Jambon braisé sauce barbecue

Filet de colin sauce Nantua

Pâtes tortis

Carottes au cumin

Purée d'haricots verts

Courgettes colorées

Semoule



Coulommiers

Fromage blanc sucré

Saint Morêt



Glace bâtonnet

Pomme

Fraises

Banane

Compote pomme abricot

P.A. n°1

Semaine 23 : du 4 au 8 Juin 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Salade de blé fantaisie

Melon

Betteraves vinaigrette

Concombre vinaigrette

Plat principal

Escalope de poulet sauce fromagère

Longe de porc au jus

Couscous aux boulettes d'agneau

Paleron de bœuf sauce tomate

Filet de colin sauce basilic

Accompagnement

Haricots beurre

Pâtes papillons

\*\*\*

Printanière de légumes

Riz pilaf

Produit laitier

Yaourt nature sucré

Fromage frais aux fruits

Brie

Cotentin

Dessert

Abricots

Entremets vanille

Pomme

Compote pomme fraise

Pêche

P.A. n°2



Vous repérer grâce aux pictogrammes



maison



bio



Alternatif



Local



Certifié/label

Fruits indiqués selon disponibilité



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

Composition des plats :

Salade Esaü : lentille, tomate, œuf dur, échalote / Blé fantaisie : blé, tomate, maïs

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)

RESTAURANT SCOLAIRE DE VIRSAC

Semaine 24 : du 11 au 15 Juin 2018



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	Tomate ciboulette	Taboulé	Salade fromagère	<b>Bœuf Strogonoff</b> <b>P. de terre et carottes</b> <b>Cotentin</b> <b>Gâteau russe</b>	Œufs durs mayonnaise
	Chipolatas sauce ketchup	Filet de colin sauce normande	Escalope de dinde au miel		Chili sin carne <b>A</b>
	Camembert	Yaourt aromatisé	***		***
	Glace bâtonnet		Riz au lait <b>M</b>		Mimolette Melon ou Pastèque

P.A. n°3

*Semaine 25 : du 18 au 22 Juin 2018*

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Carottes râpées vinaigrette	Salade de riz exotique	P. de terre échalote	Concombre vinaigrette
	Colin meunière citron	Cuisse de poulet rôtie ou Escalope de poulet	Tarte tomate chèvre basilic	Colombo de porc	Steak haché
	Emmental	Carré fromager	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré	Saint Morêt
	Coquillettes	Ratatouille	Salade verte	Haricots beurre	Frites
	Abricots	Clafoutis aux griottes <b>M</b>	Pêche		Smoothie pomme framboise <b>M</b>

P.A. n°4

*Vous repérer grâce aux pictogrammes*

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

**B** bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

**L** Local

Préciser la provenance

Composition des plats :  
Salade fromagère : salade, emmental / Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas, maïs








Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)

RESTAURANT SCOLAIRE DE VIRSAC

*Semaine 26 : du 25 au 29 Juin 2018*





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------



	Salade comtesse		Melon		Tomate persillée
	Omelette	Sauté de bœuf aux poivrons	Cordon bleu	Filet de colin sauce citron	Spaghetti carbonara
	Epinards et p. de terre béchamel	Boullgour	Haricots beurre	Purée de carottes	***
	***	Mimolette	***	Rondelé	Coulommiers
	Compote de pommes et barre bretonne	Nectarine	Semoule au lait au coulis de fruits rouges 	Pêche	Glace bâtonnet

P.A. n°5



Semaine 27 : du 2 au 6 Juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pastèque	Salade de pâtes au basilic	Rillettes	Melon	
	Filet de colin sauce vanille	Gratin de courgettes au bœuf	Couscous de la mer	Emincé de volaille basquaise	Jambon blanc
	Purée de p. de terre	***	***	Riz créole	Chips
	Cotentin	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature sucré	Camembert	Mimolette
	Flan vanille		Pêche	Compote pomme abricot	Abricots

P.A. n°1



 Certifié/label

 Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

 B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

 L Local

Préciser la provenance

Composition des plats :

Salade comtesse : salade, tomate, emmental, maïs

Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/label

