













# ATELIER CULINAIRE ANCENIS

du Lundi 10 Octobre au Vendredi 14 Octobre



| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI  |
|---|---|----------|--|---|
| <b>Velouté butternut bio</b><br><i>Aux rangs d'oignons 44</i><br>*****  | <b>Chou rouge local<br/>pommes noix</b><br><i>Rosée des champs 49</i><br>*****  |          | <b>Salade gauloise</b><br><i>Betteraves bio emmental</i><br>*****  | <b>Duo d'hiver<br/>vinaigrette agrume</b><br><i>Carottes bio radis râpé</i><br>*****  |
| <b>Steak haché<br/>sauce barbecue</b> <br>*****                                | <b>Marmite de poisson</b>                            |          | <b>Rôti de porc aux fruits<br/>d'automne</b>  | <b>Pennebio crémeux<br/>patate douce lentilles<br/>corail</b>  |
| <b>Boulgour</b> <br><i>Manger bio 44</i><br>*****                              | <b>Carottes bio<br/>navet et panais</b><br><i>Rosée des champs 49</i><br>*****  |          | <b>Haricots beurre</b><br>*****  |   |
| <b>Yaourt aux<br/>fruits des bois</b> <br><i>Gaec de mezerac 44</i><br>***** | <b>Saint Nectaire</b>                              |          | <b>Gouda</b><br>*****  |   |
|   | <b>Poire</b> <br><i>Deshais fruits 44</i><br>***** |          | <b>Kiwi</b>                                 | <b>Fromage blanc local<br/>à la crème de<br/>marrons</b>     |