



Ecole Françoise d'Ambroise

Du Lundi 31 Août au Vendredi 04 Septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	***** TORTIS BIO à la bolognaise  Tortis BIO bolognaise de lentilles  ***** ***** Emmental ***** Prunes		Melon ***** Couscous de légumes aux pois chiches, semoule BIO  ***** ***** ***** Purée de pommes	***** Filet de colin d'Alaska à la crème de poivrons  ***** Blé  ***** Camembert  ***** Pêche



Ecole Française d'Ambroise

Du Lundi 07 au Vendredi 11 Septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***** Chipolatas sauce tomate Curry de légumes et riz BIO (aromates non BIO) ***** Riz pilaf ***** Cantal ***** Nectarine	Salade de pâtes au paprika ***** Sauté de boeuf marengo Croq blé épinard fromage ***** Carottes braisées ***** Crème à la vanille (lait BIO)		Tomate vinaigrette ***** Omelette ***** Pommes de terre au paprika ***** ***** Smoothie pastèque fraise	***** Nuggets de poisson ***** Blé à la méditerranéenne ***** Yaourt aromatisé BIO ***** Pomme



Ecole Françoise d'Ambroise

Du Lundi 14 au Vendredi 18 Septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves bio ciboulette vgte		Carotte râpée BIO à l'abricurry	
*****	*****		*****	*****
Parmentier de poisson frais	Sauté de porc au curry 		Lasagne épinards ricotta 	Boulettes de boeuf à l' aigre douce
	Omelette aux fines herbes 			Falafels 
*****	*****		*****	*****
	Haricot vert BIO			Semoule 
*****	*****		*****	*****
Edam				Yaourt nature sucré
*****	*****		*****	*****
Pomme bicolore BIO	Riz au lait vanillé		Pastèque	Purée pomme pêche



Ecole Française d'Ambroise

Du Lundi 21 au Vendredi 25 Septembre 2026

La Boqueria
de Barcelone
ESPAGNE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***** Croq blé épinard fromage 	***** Concombre vinaigrette Steak haché  Parmentier de lentilles 		***** Melon jaune Paëlla au poulet (riz BIO)  Riz façon paëlla 	***** Filet de colin d'Alaska pané et citron  Macaroni  Brie Poire 
***** Petits pois cuisinés BIO	***** Purée de pomme de terre		*****	*****
***** Fromage frais sucré	*****		*****	*****
***** Barre bretonne	***** Pomme bicolore BIO		***** Sevillan	*****



Ecole Françoise d'Ambroise

Du Lundi 28 Septembre au Vendredi 02 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes mayonnaise ***** Tajine de légumes, figues et SEMOULE BIO  ***** ***** ***** ***** Mousse chocolat au lait 	Paupiette de veau sauce au curry ***** Bouchée de blé panée  ***** Jardinière de légumes ***** Yaourt aromatisé BIO ***** Banane (RUP)		Carottes BIO râpées persillées ***** Macaroni BIO carbonara Macaroni BIO bolognaise de lentilles  ***** ***** ***** Crème au caramel	Filet de poisson frais sauce concarnoise ***** Riz pilaf  ***** Camembert ***** Raisin



Ecole Françoise d'Ambroise

Du Lundi 05 au Vendredi 09 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***** Chili con carne et riz (boeuf et riz BIO) Chili sin carne ***** ***** Saint-Paulin ***** Poire	Taboulé (semoule BIO) ***** Omelette ***** Courgettes colorées ***** ***** Milk shake pomme fruits rouges		***** Sauté de dinde à la crème Croq blé épinard fromage ***** Petits pois cuisinés BIO ***** ***** Far breton nature	***** Colin meuniere citron ***** Pomme de terre et carottes ***** Emmental ***** Banane (RUP)



Ecole Françoise d'Ambroise

Du Lundi 12 au Vendredi 16 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***** Mac and cheese au butternut (macaronis BIO) 	***** Betteraves bio ciboulette vgte ***** Chipolatas grillées  ***** Falafels  ***** Lentilles ***** Yaourt nature ***** Pomme bicolore BIO		***** Tomate vinaigrette ***** Colin d'Alaska au curry  ***** Haricot vert BIO ***** Moelleux au chocolat et au potiron	***** Saute de poulet et ketchup de potimarron ***** Omelette nature  ***** Pommes noisettes ***** Vache qui rit  ***** Ananas à la croque maison