



Ecole Française d'Amboise

du Lundi 04 Novembre au Vendredi 08 Novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*****	*****		Salade colorée <i>carotte, chou rouge, vinaigrette</i> 	Potage de légumes BIO (carotte, pdt, poireau)
Croq blé épinard fromage 	Filet de poisson frais sauce citron		Saute de porc sauce pomme raisin 	Lasagnes à la bolognaise 
*****	*****		*****	*****
Carottes BIO à la crème	Riz créole 		Haricots beurre	
*****	*****		*****	*****
Yaourt nature sucré	Cantal 			
*****	*****		*****	*****
Pomme 	Banane RUP		Brownies maison	Crème à la vanille maison



Ecole Française d'Amboise

du Lundi 11 Novembre au Vendredi 15 Novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	*****		Semoule fantaisie <i>Semoule, tomate, maïs</i> 	Velouté au panais *****
	Beignets de poisson 		Parmentier de boeuf au potiron 	Dahl lentilles corail et riz BIO (épices non BIO) 
	*****		*****	*****
	Gratin de CHOU-FLEUR BIO et pommes de terre		*****	*****
	*****		*****	*****
	Petit moulé ail et fines herbes		*****	*****
	*****		*****	*****
	Orange		Ananas à la croque maison	Fromage blanc BIO stracciatella maison



Ecole Française d'Amboise

du Lundi 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Soupe de chou fleur potimarron au lait de coco		Carotte râpée vinaigrette 	
****	****		****	****
Filet de colin d'Alaska sauce américaine 	Tajine de légumes aux pois chiches et SEMOULE BIO 		Poulet rôti 	Boeuf façon bourguignon 
****	****		****	****
Blé 			Petit pois cuisines BIO	Coquillettes 
****	****		****	****
Fondu président				Tomme blanche
****	****		****	****
Clémentine	Poire		Muffin aux pépites de chocolat maison	Purée de pommes du Verger de Baud maison



Ecole Française d'Amboise

du Lundi 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre

ANIMATION
BELGIQUE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*****	Potage de légumes (Pdt, carotte, haricot vert)		Chou-fleur BIO sauce picalilli	*****
Sauté de porc à la moutarde	*****		Boulette au boeuf façon carbonade flammande	*****
*****	Riz BIO à la cantonnaise			Filet de colin d'Alaska pané et citron
Lentilles BIO	*****		Pommes boulangères	*****
*****				Carottes braisées
Camembert	*****			Pavé demi- sel
*****				*****
Pomme bicolore BIO	Crème au chocolat maison		Gaufre liégeoise	Riz au lait maison



Ecole Française d'Amboise

du Lundi 02 Décembre au Vendredi 06 Décembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*****	*****		*****	*****
Goulash de boeuf 	Gratin de chou fleur et PDT à la parisienne		Farfalle bolognaise lentilles BIO (aromate non BIO) 	Blanquette de poisson 
*****	*****		*****	*****
Semoule 				Riz créole 
*****	*****		*****	*****
Yaourt nature sucré				Gouda
*****	*****		*****	*****
Clémentine	Pomme bicolore BIO		Crème au caramel maison	Purée pomme vanille du Verger de Baud maison



Ecole Française d'Amboise

du Lundi 09 Décembre au Vendredi 13 Décembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*****	*****		Potage au potiron	Rémoulade de CHOU BLANC BIO
Bouchée de blé panée Végé	Filet de poisson frais Tandoori		Cassoulet	Steak haché sauce ketchup
*****	*****		*****	*****
Petits pois cuisinés BIO	Carottes braisées Bio			Purée de pommes de terre
*****	*****		*****	*****
Yaourt nature sucré Bio	Edam			
*****	*****		*****	*****
Banane RUP	Clémentine		Fromage blanc BIO à la compote de pomme maison	Crème au lait de coco et au cacao maison



Ecole Française d'Amboise

du Lundi 16 Décembre au Vendredi 20 Décembre

NOËL

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Filet de colin
d'Alaska meunière

Pommes de terre
et épinards à la béchamel

Tomme blanche

Pomme



Couscous de légumes
aux pois chiches,
SEMOULE BIO



Yaourt aromatisé BIO

Kiwi

Rôti de dinde sauce
crème aux airelles



Pommes smile

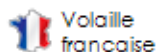
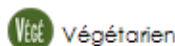
Dessert de Noël maison

Potage de légumes



Coquillettes
BIO à la bolognaise

Crème à la vanille maison



Volaille
française

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité
et/ou d'approvisionnement

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES