

Menus du restaurant scolaire

de Andel



lun 23 mai	mar 24 mai	mer 25 mai	jeu 26 mai	ven 27 mai
Concombre bulgare	Radis beurre	Melon		
Saucisse de Francfort	Omelette BIO	Lasagnes bolognaise au gratin		
Petits pois carottes	Frites		jour férié	
	Vache qui rit			
Pot de crème caramel beurre salé	Pomme cuite saveur pain d'épice HVE	Crème dessert chocolat		

lun 30 mai	mar 31 mai	mer 01 juin	jeu 02 juin	ven 03 juin
Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade de tomates	Pamplemousse	Salami cornichon
Sauce bolognaise	Brochette de volaille marinée maître d'hôtel	Sauté de porc sauce dijonnaise	Galette saucisse	Saumon en blanquette
Pâtes BIO coquillettes	Jardinière de légumes	Flageolets paysanne	Salade verte laitue	Riz aux petits légumes
	Chanteneige		Boursin ail et FH	
Fromage blanc à la vanille	Nectarine BIO	Mousse chocolat	Entremet vanille	Crêpe confiture de fraise

lun 06 juin	mar 07 juin	mer 08 juin	jeu 09 juin	ven 10 juin
	Betterave vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade de tomate	Salade d'Armor (chou-fleur, tomate, maïs et emmental)
jour férié	Hachis parmentier de canard	Escalope de veau haché à la crème	Crispidor fromage	Brochette de poisson au curry
		Petits pois carottes	Pommes Smile	Julienne de légumes
				Chavroux
	Yaourt brassé aux fruits	Compote pomme fraise	Crème dessert praliné	Nectarine BIO

lun 13 juin	mar 14 juin	mer 15 juin	jeu 16 juin	ven 17 juin
Melon	Taboulé	Radis	Carottes râpées à la mangue	Concombre vinaigrette
Saucisse	Rôti de dinde aux herbes	Omelette BIO	Aiguillettes de poulet aux piments doux fumés	Poisson pané
Lentilles aux carottes	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Riz aux raisins	Petits pois et carottes
	Tome blanche			P'tit Louis
Pêche façon Melba	Abricot BIO	Entremet pistache	Tarte coco	Kiwi Bio

lun 20 juin	mar 21 juin	mer 22 juin	jeu 23 juin	ven 24 juin
Salade d'été (concombres, radis et tomates)	Œuf dur mayonnaise	Pâté de foie cornichon	Salade de tomate	Melon
Parmentier de légumes	Boulettes de bœuf à la provençale	Paupiette de veau aux olives	Galette complète	Poisson frais sauce hollandaise
	Carottes persillées	Pommes de terre persillées	Salade verte laitue	Riz basmati aux légumes de Provence
Camembert		Gouda		Six de Savoie
Nectarine BIO	Fromage blanc fermier	Dessert de pommes HVE	Poire au miel	Crêpe chocolat noisettes

Toute l'équipe de la cuisine centrale vous souhaite bon appétit.

Produits locaux

BIO: produit issu de l'agriculture biologique

HVE: Haute Valeur Environnementale

La viande bovine servie est exclusivement d'origine française.