

# Menus du restaurant scolaire

d'Andel



lun 05 sept	mar 06 sept	mer 07 sept	jeu 08 sept	ven 09 sept
Betteraves rouges vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Surimi mayonnaise	Concombres vinaigrette	Pâté de foie cornichon
<b>Sauté de porc</b> à l'estragon	Nuggets de blé	Veau marengo	<b>Galette complète</b>	<b>Brochette de poisson sauce crustacés</b>
Haricots blancs à la Bretonne	Ratatouille	<b>Pâtes penne BIO</b>	Salade verte (laitue)	Riz aux petits légumes
Emmental		Edam		Camembert
<b>Nectarine BIO</b>	<b>Riz au lait BIO</b>	Abricots au sirop	Mousse au chocolat au lait	<b>Raisins BIO</b>
lun 12 sept	mar 13 sept	mer 14 sept	jeu 15 sept Menu Espagne	ven 16 sept
Radis au beurre	Macédoine mayonnaise	Taboulé	Salade de tomates au thon aux épices espagnoles	Saucisson à l'ail cornichons
Rôti de porc aux champignons	Cannelloni sauce napolitaine	Tartelette féta et légumes grillés	Paëlla	<b>Pépites de colin d'Alaska panko</b>
Flageolets à la paysanne		Salade verte		Salsifis Persillés
	Saint Paulin			Brie
<b>Fromage blanc fermier</b>	<b>Pomme BIO</b>	<b>Yaourt brassé aromatisé à la fraise BIO</b>	Crème catalane	<b>Pêche BIO</b>
lun 19 sept	mar 20 sept	mer 21 sept	jeu 22 sept	ven 23 sept
Betteraves mimosa	Salade coleslaw	Friand au fromage	Melon	Salade de riz, maïs et olives
Emincé de volaille marinée miel et abricots	<b>Omelette BIO</b>	Blanquette de veau à l'ancienne	<b>Galette saucisse</b>	<b>Filet de saumon à l'armoricaine</b>
Riz Basmati	Gratin dauphinois	Poêlée maraîchère aux deux carottes	Salade verte (laitue)	Courgettes
Babybel				Chavroux
<b>Pomme BIO</b>	Glace	<b>Raisins BIO</b>	Crème dessert caramel au beurre salé	Tarte crumble pomme fraise rhubarbe
lun 26 sept	mar 27 sept	mer 28 sept	jeu 29 sept	ven 30 sept
Salade d'Armor (choux-fleurs, tomates, maïs et emmental)	Salade piémontaise aux œufs	Carottes râpées aux raisins	Pêches au thon	Concombres Bulgare
Sauce carbonara	Crispi d'Or à l'emmental	Escalope de volaille normande	Rôti de veau à l'estragon	Brandade de poisson
<b>Pâtes fusillis BIO</b>	Haricots verts persillés	Riz Basmati	<b>Mélange de légumes BIO</b> (brocolis, panais et courges)	Salade verte (laitue)
			P'tit Louis	Port salut
<b>Yaourt sucré BIO</b>	<b>Poire BIO</b>	Entremet praliné	Eclair au chocolat	<b>Pomme BIO</b>
lun 03 oct	mar 04 oct	mer 05 oct	jeu 06 oct	ven 07 oct
Céleri rémoulade	Œufs durs mayonnaise	Choux rouges vinaigrette	Salade de quinoa aux légumes	Pamplemousse
Echine de porc aux lentilles	Carbonade de bœuf	<b>Saucisse</b>	Emincé veggie sauce tomate	Filet de poisson frais au beurre blanc
	Carottes persillées	Pommes de terre persillées	Haricots beurrés persillés	Choux-fleurs persillés
Camembert		<b>Gouda BIO</b>		Six de Savoie
<b>Banane BIO</b>	Semoule de riz au lait	<b>Prunes BIO</b>	Petits suisses aux fruits	Brioche perdue

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

Produits locaux ou issus de l'agriculture biologique



Produits de la mer issus de la pêche durable



Les viandes bovines, porcines et les volailles sont d'origine française.

Les sautés de porc et les saucisses proviennent de la ferme de la Grande Lande à Plélo (22).

Les galettes proviennent de chez Bertel à Pleudihen-sur-Rance (22).

Le fromage blanc fermier provient de la ferme des Grands près à Plessala (22).



Plat végétarien

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.