

Menus du restaurant scolaire de Andel



SEMAINE DU GOUT *Autour des épices*

lun 10 oct	mar 11 oct	mer 12 oct	jeu 13 oct	ven 14 oct
Potage de carottes à la muscade	Tomate vinaigrette	Rillettes de thon	Concombres au fromage blanc et cumin	Pâté de campagne
Sauté de porc à l'ancienne	Curry de lentilles et riz basmati	Lasagnes à la bolognaise	Galette complète	Filet de poisson frais sauce au beurre blanc vanillée
Pommes de terre vapeur			Salade verte (laitue)	Boullgour
Mini Leerdamer				Camembert BIO
Banane BIO	Crème aux œufs	Pommes cube à la cannelle	Yaourt BIO à la pêche	Poire BIO

lun 17 oct	mar 18 oct	mer 19 oct	jeu 20 oct	ven 21 oct
Pamplemousse	Betteraves rouges vinaigrette BIO	Salade de riz, maïs et olives	Carottes râpées vinaigrette	Salami cornichon
Saucisse	Bœuf bourguignon	Tarte aux légumes	Aiguillettes de poulet panées au corn flakes	Filet de colin sauce hollandaise
Haricots blancs aux carottes	Purée de pommes de terre	Salade verte	Haricots verts sautés	Courgettes persillées BIO
Yaourt BIO à la fraise	Croc'lait BIO	Fromage blanc fermier à la framboise	Port salut	Rondelé BIO
	Prunes BIO		Tarte crumble fraise rhubarbe	Raisin BIO

lun 24 oct	mar 25 oct	mer 26 oct	jeu 27 oct	ven 28 oct
Macédoine mayonnaise	Choux rouges vinaigrette	Crêpe au fromage	Concombre vinaigrette	Taboulé
Sauté de volaille à l'échalotte	Lasagnes aux légumes	Rôti de veau braisé	Galette poulet et champignons	Poisson meunière
Boullgour		Carottes Vichy	Salade verte (laitue)	Salsifis persillés
Gouda				Chavroux
Poire BIO	Entremet caramel	Orange BIO	Ile flottante BIO	Tarte au chocolat

lun 31 oct	mar 01 nov	mer 02 nov	jeu 03 nov	ven 04 nov
Potage de potiron		Céleri vinaigrette	Surimi mayonnaise	Pamplemousse
Jambon à l'os sauce madère	Jour férié	Escalope de poulet marinée romarin et citron	Veau marengo	Filet de colin sauce pêcheur
Gratin dauphinois		Coquillettes BIO	Choux-fleurs persillés	Riz aux petits légumes
Yaourt sucré BIO		Petits suisses aux fruits	P'tit Louis	
			Tarte crumble poire et chocolat	Clémentines BIO

lun 07 nov	mar 08 nov	mer 09 nov	jeu 10 nov	ven 11 nov
Macédoine de légumes vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Betteraves rouges aux pommes BIO	Coleslaw	
Pennes BIO sauce carbonara	Boulettes de bœuf aux quatre épices	Choucroute	Chili sin carne	Jour férié
	Carottes vichy			
Camembert BIO		Gouda BIO		
Orange BIO	Riz au lait	Kiwi BIO	Yaourt à la grecque Straciatella	

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).

Les pâtes issues de l'agriculture biologique proviennent de Ty Pasta à Plérin (22).

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



Plat végétarien

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