

Menus du restaurant scolaire

de Andel



lun 14 nov	mar 15 nov	mer 16 nov	jeu 17 nov	ven 18 nov
Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette	Pêches au thon	Animation Maroc	Rillettes de porc
Hachis parmentier de canard	Croq fromage au blé	Galette complète	Cousous poulet et merguez	Filet de colin sauce hollandaise
Mini Leerdamer	Pâtes BIO coquillettes	Salade verte (laitue)		Haricots verts
Clémentines	Yaourt BIO à la pêche	Abricots au sirop	Vache Qui Rit	Camembert BIO
			Salade d'agrumes au miel et quatre épices	Poire

lun 21 nov	mar 22 nov	mer 23 nov	jeu 24 nov	ven 25 nov
Potage de potiron	Betteraves rouges vinaigrettes	Taboulé	Salade d'Armor (choux-feurs, tomates et emmental)	Pâté de foie cornichon
Sauté de porc aux lentilles et carottes	Carbonade de bœuf	Omelette BIO	Cuisse de poulet sauce chasseur	Poisson Meunière
	Pommes de terre vapeur	Ratatouille	Haricots beurre	Salsifis
	Croc'lait BIO			Rondelé BIO
Yaourt BIO à la fraise	Pomme	Panna cotta aux morceaux de mangues	Crêpe confiture de fraises	Banane

lun 28 nov	mar 29 nov	mer 30 nov	jeu 01 déc	ven 02 déc
Macédoine de légumes vinaigrette	Pamplemousse	Friand au fromage	Concombres vinaigrette	Salade coleslaw
Aiguillettes de poulet au corn flakes	Tarte aux légumes	Blanquette de veau	Galette saucisse	Pépites de colin
Frites	Salade mélangée	Carottes persillées	Salade verte Laitue	Gratin de potirons et pommes de terre
Chaussée aux Moines				Rondelé BIO
Kiwi	Riz au lait	Clémentines	Crème aux œufs	Tarte au chocolat

lun 05 déc	mar 06 déc	mer 07 déc	jeu 08 déc	ven 09 déc
Betteraves rouges vinaigrette	Piémontaise aux œufs	Carottes râpées vinaigrette	Surimi mayonnaise	Chou blanc vinaigrette
Sauce carbonara	Crousti'fromage	Escalope de volaille marinée thym et citron	Paupiette de veau à la crème	Brandade parmentière
Pâtes fusilli BIO	Haricots verts persillés	Riz basmati	Gratin de choux-fleurs	
Yaourt BIO à la pêche	Dessert de fruits exotiques	Ile flottante	Croc'lait BIO	Mini Roitelet
			Flan pâtissier	Pomme

lun 12 déc	mar 13 déc	mer 14 déc	jeu 15 déc	ven 16 déc
Potage de potirons	Céleri rémoulade	Rillettes de saumon et toast	Mousseron de canard et toast	Pamplemousse
Cervelas obernois	Lasagnes de légumes	Sauté de chapon crème de marron	Emincé de volaille sauce champignons	Filet de colin sauce curry
Petits pois carottes		Pommes noisettes	Pommes forestines	Haricots beurre
		Gouda	Mini Babybel	Camembert BIO
Poire	Yaourt BIO à la fraise	Bûchette au chocolat	Sapin de Noël et crème anglaise	Compote pommes bananes

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

Produits locaux ou issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Produits de la mer issus de la pêche durable



Le sauté de porc provient de la ferme de la Grande Lande à Plélo (22).

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



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



Les viandes sont d'origine française. La paupiette de veau, la merguez et la viande de chapon sont d'origine union européenne.

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