

Menus du restaurant scolaire

de Andel



lun 19 déc	mar 20 déc	mer 21 déc	jeu 22 déc	ven 23 déc
Betteraves rouges vinaigrette	Choux blancs savoyards	Rillettes de thon	Carottes râpées vinaigrette	Saucisson à l'ail cornichon
Petit salé aux lentilles	Nuggets de blé	Escalope de volaille à la normande	Cheeseburger	Filet de colin sauce beurre blanc
	Haricots verts	Coquillettes BIO	Potatoes	Riz basmati
Emmental		Chanteneige		Camembert
Pomme	Riz au lait fermier	Compote pommes fraises	Mousse au chocolat	Poire

lun 26 déc	mar 27 déc	mer 28 déc	jeu 29 déc	ven 30 déc

lun 02 janv	mar 03 janv	mer 04 janv	jeu 05 janv	ven 06 janv
	Macédoine de légume vinaigrette	Friand au fromage	Concombres bulgare	Salade de lentilles aux lardons
	Parmentier de légumes	Rôti de veau à la crème	Galette complète	Filet de colin sauce beurre blanc
		Haricots verts	Salade verte laitue	Carottes persillées
		Babybel		Vache Qui Rit
	Crème dessert pistache	Poire	Galette des rois	Mousse coco (alsa)

lun 09 janv	mar 10 janv	mer 11 janv	jeu 12 janv	ven 13 janv
Potage de potirons	Salade de riz, maïs et olives	Pamplemousse	Pêches au thon	Carottes râpées vinaigrette
Saucisse	Omelette BIO	Cuisse de poulet sauce chasseur	Escalope haché de veau au jus	Blanquette de saumon
Flageolets à la paysane	Ratatouille	Purée de pommes de terre	Haricots beurrés	Coquillettes BIO
			Six de Savoie	Camembert
Crème caramel au beurre salé Tv Linous	Pomme	Yaourt brassé aux fruits mixés	Eclair au chocolat	Clémentines

lun 16 janv	mar 17 janv	mer 18 janv	jeu 19 janv	ven 20 janv
Potage potirons	Crêpe au fromage	Concombre vinaigrette	Salade de perle marine	Chou rouge vinaigrette
Couscous poulet merguez	Steack haché de bœuf sauce bercv	Choucroute	Moussaka veggie	Parmentier de morue
Semoule couscous	Haricot vert persillés			
		Chanteneige		
Orange	Riz au lait	Clémentine	Yaourt aromatisé	Crêpe chocolat noisette

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



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 prés à Plessala (22).

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