

Menus du restaurant scolaire

de Andel



lun 27 févr	mar 28 févr	mer 01 mars	jeu 02 mars	ven 03 mars
Potage potiron	Carottes râpées vinaigrette	Pêches au thon	Choux rouges vinaigrette	Rillettes de porc
Sauté de porc à l'ancienne	Moussaka veggie	Boulette de bœuf sauce provençale	Galette complète	Filet de colin sauce dieppoise
Frites		Petits pois à la française	Salade verte (Laitue)	Riz aux petits légumes
Emmental		Saint Paulin		Tome blanche
Kiwi	Yaourt brassé aux fruits	Dessert de pommes saveur pain d'épices HVE	Semoule au lait	Orange

lun 06 mars	mar 07 mars	mer 08 mars	jeu 09 mars	ven 10 mars
Pamplemousse	Betteraves rouges vinaigrette	Salade piémontaise aux oeufs	Coleslaw	Saucisson sec cornichon
Saucisse aux lentilles	Cannelloni sauce napolitaine	Quiche aux 3 fromages	Aiguillettes de poulet aux champignons	Blanquette de saumon
		Salade verte mélangée	Ratatouille	Carottes persillées
Dessert fondant au chocolat BIO	Six de Savoie			Rondelé BIO
	Pomme	Panna cotta coulis de mangue	Flan pâtissier	Banane

lun 13 mars	mar 14 mars	mer 15 mars	jeu 16 mars INDE	ven 17 mars
Œufs durs mayonnaise	Carottes râpées aux raisins	Friand au fromage	Raita de concombres	Salade de perles marines
Paupiette de volaille aux herbes	Boulettes BIO haricots blanc, épautre et lupin sauce tomate	Rôti de veau à la crème	Sauté de poulet à l'indienne	Poisson pané
Blé	Pâtes BIO fusilli	Salsifis persillé	Riz Basmati	Courgettes à la tomate
Camembert				Vache Qui Rit
Poire	Crème aux œufs	Kiwi	Lassi à la mangue	Eclair au chocolat

lun 20 mars	mar 21 mars	mer 22 mars	jeu 23 mars	ven 24 mars
Betteraves rouges vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Salade d'Armor (choux-fleurs, emmental et tomates)	Surimi mayonnaise	Radis et beurre
Rôti de porc braisé aux lardons	Emincé veggie sauce tomate	Cuisse de poulet sauce chasseur	Blanquette de veau	Brandade parmentière
Gratin Daupinois	Haricots verts persillés	Coquillettes BIO	Carottes étuvées	
	Tome noire		Croc'lait BIO	
Yaourt sucré BIO	Compote de pommes	Crème dessert vanille	Crêpe au chocolat	Banane

lun 27 mars	mar 28 mars	mer 29 mars	jeu 30 mars	ven 31 mars
Céleri vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Concombre à la crème	Choux rouges vinaigrette
Sauté de porc au miel	Daube de bœuf provençale	Galettes saucisse	Méli mélo du potager (trio de céréales et légumineuses)	Filet de colin au curry
Haricots blancs	Ratatouille	Salade verte Laitue		Haricots beurrés persillés
Six de Savoie		Gouda		Camembert
Pomme	Riz au lait Fermier TY Lipous	Dessert de fruits exotiques HVE	Petits suisses sucrés	Far aux pruneaux

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

Produits locaux ou issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien

HVE: Haute Valeur Environnementale

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, crêpes et fars proviennent de chez Bertel à Pleudihen-sur-Rance (22).



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