

Menus du restaurant scolaire d'Andel



	lun 03 avr	mar 04 avr	mer 05 avr	jeu 06 avril Pâques	ven 07 avr
	Pamplemousse	Radis et beurre	Pâté de campagne cornichon	Betteraves rouges mimosa	Rillettes de thon
Sans porc			Crevettes		
	Jambon sauce brune	Omelette	Carbonade de bœuf	Filet de poisson frais au beurre blanc	Galette champignons emmental
Sans porc	Jambon de dinde				
	Lentilles et carottes	Salsifis persillés	Purée de pommes de terre	Pâtes BIO (gnocchetti)	Laitue
	Rondelé nature		Saint Paulin	Vache Qui Rit	Brebicrème
	Banane	Riz au lait	Salade de fruits du verger	Chou au chocolat	Dessert de pommes HVE
	lun 10 avr	mar 11 avr	mer 12 avr	jeu 13 avril repas USA	ven 14 avr
		Taboulé	Céleri vinaigrette	Coleslaw	Saucisson sec cornichon
Sans porc					Œufs durs mayonnaise
		Cuisse de poulet au jus	Lasagnes de légumes	Cheeseburger	Filet de colin au curry
		Haricots verts		Potatoes	Choux-fleurs persillés / semoule Edam
		Six de Savoie			
		Orange	Petits suisses aux fruits	Glace vanille / chocolat	Pêches au sirop
	lun 17 avr	mar 18 avr	mer 19 avr	jeu 20 avr	ven 21 avr
	Betteraves rouges vinaigrette	Salade concombres et féta	Friand au fromage	Pamplemousse	Terrine de légumes mayonnaise
	Filet de volaille sauce crème	Nuggets de blé	Rôti de veau à l'estragon	Galette saucisse	Blanquette de saumon
Sans porc				Galette saucisse de veau	
	Haricots blancs	Semoule / haricots beurres	Carottes persillées	Laitue	Riz aux petits légumes
	Camembert				Vache Qui Rit
	Kiwi	Fromage blanc Fermier à la framboise	Poire	Pot de crème chocolat BIO	Beignet roulé aux pommes
	lun 24 avr	mar 25 avr	mer 26 avr	jeu 27 avr	ven 28 avr
	Radis et beurre	Salade de riz, maïs et olives	Carottes râpées aux raisins	Tomate vinaigrette	Surimi mayonnaise
	Fusillis BIO sauce carbonara	Omelette BIO au fromage	Sauté de poulet au jus	Pépites de colin	Haché de veau braisé
Sans porc	Fusillis BIO sauce carbonara s/porc				
		Ratatouille	Pommes de terre persillées	Poêlée de haricots verts, brocolis et champignons	Purée de pommes de terre
		Tome noire		Croc'lait BIO	Emmental
	Yaourt sucré BIO fermier	Banane	Entremet vanille BIO	Far breton aux pruneaux	Orange
	lun 01 mai	mar 02 mai	mer 03 mai	jeu 04 mai	ven 05 mai
		Betteraves rouges vinaigrette	Pamplemousse	Céleri vinaigrette	Macédoine mayonnaise
		Paupiette de volaille aux oignons	Filet de colin sauce citron	Hachis parmentier de canard	Galette œuf emmental
		Haricots blanc aux carottes	Riz		Salade verte mélangée
			Gouda		
		Yaourt brassé BIO à la pêche	Pomme	Pot de crème au caramel BIO	Ananas au sirop

Les plats de substitution ne sont indiqués que s'ils sont différents du menu.

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.

La viande du haché de veau est d'origine union européenne.

Les galettes et le far 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.