

Menus du restaurant scolaire Andel



lun 12 févr	mar 13 févr	mer 14 févr	jeu 15 févr	ven 16 févr
Pamplemousse	Taboulé	Pêches au thon	Salade coleslaw	Saucisson à l'ail
Sauté de porc aux pommes	Pané végétal blé fromage	Quiche lorraine	Filet de poisson frais sauce dieppoise	Fusillis BIO sauce bolognaise
Frites	Carottes BIO	Laitue	Semoule BIO	
Carré frais BIO				Camembert BIO
Banane BIO	Crème dessert vanille BIO	Purée pommes poires BIO	Fromage blanc fermier sucré	Pomme
lun 19 févr	mar 20 févr	mer 21 févr	jeu 22 févr Région Bretagne	ven 23 févr
Potage de légumes BIO	Œufs durs BIO mayonnaise	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Salade d'Armor (choux-fleurs, maïs et fromage)	Pâté de foie
Saint-Jacques de la baie de St Brieuc au beurre blanc	Steak haché au jus	Escalope de volaille viennoise	Galette œuf emmental	Cœur de merlu aux moules
Pommes de terre locales	Haricots verts HVE	Coquillettes BIO	Laitue	Riz BIO
Chanteneige BIO				Carré frais BIO
Clémentines	Riz au lait BIO	Yaourt brassé aux fruits BIO	Far breton au lait Fermier	Poire BIO
lun 26 févr	mar 27 févr	mer 28 févr	jeu 29 févr	ven 01 mars
Pamplemousse	Céleri vinaigrette	Pizza royale	Carottes râpées BIO vinaigrette	Salami
Saucisse	Quiche aux trois fromages	Paupiette de veau braisée	Poisson meunière	Aiguillettes de poulet aux champignons
Petits pois HVE	Laitue	Salsifis persillés	Pommes de terres aux épices	Haricots beurres HVE
Gouda BIO				Crème de gruyère BIO
Orange BIO	Fromage blanc fermier à la framboise	Banane BIO	Flan au chocolat BIO	Brioche perdue
lun 04 mars	mar 05 mars	mer 06 mars	jeu 07 mars	ven 08 mars
Potage de légumes BIO	Trio de chou, comté et jambon	Salade piémontaise	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Surimi mayonnaise
Fusillis BIO sauce carbonara	Hachis parmentier de canard	Filet de colin sauce citron	Omelette BIO	Cordon bleu de dinde
	Laitue	Carottes BIO	Pommes noisettes	Riz aux petites légumes BIO
	Camembert BIO			
Yaourt vanille BIO	Clémentines	Beignet aux pommes	Pot de crème caramel	Fromage frais aux fruits BIO
lun 11 mars	mar 12 mars	mer 13 mars	jeu 14 mars	ven 15 mars
Céleri rémoulade	Saucisson sec	Friand au fromage	Carottes râpées BIO aux raisins	Œufs durs BIO mayonnaise
Lasagne bolognaise	Aiguillettes de volaille au curry	Chipolatas	Galette œuf emmental	Blanquette de poisson
	Semoule BIO	Haricots blancs	Laitue	Choux-fleurs
Babybel BIO				Rondelé ail et fines herbes BIO
Pomme	Flan vanille caramel BIO	Poire BIO	Ile flottante	Eclair au chocolat

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 proviennent de chez Bertel à Pleudihen-sur-Rance (22).

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



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