

Menus du restaurant scolaire Andel



lun 18 mars	mar 19 mars	mer 20 mars	jeu 21 mars Région Les Hauts-De-France	ven 22 mars
Potage de légumes BIO	Salade coleslaw	Haricots verts HVE et maïs vinaigrette	Salade d'endive, mimolette et poire	Salade Marco Polo (pâtes et surimi)
Rôti de porc au jus	Pâtés BIO fusillis sauce tomate et fromage	Croque-monsieur	Carbonade flamande	Filet de poisson frais sauce beurre blanc
Compote de pommes		Laitue	Pommes de terre	Carottes BIO
Saint Paulin BIO				
Banane BIO	Liégeois au chocolat BIO	Panna cotta au coulis de fruits rouges	Pot de crème spéculos	Compote de pommes BIO
lun 25 mars	mar 26 mars	mer 27 mars	jeu 28 mars	ven 29 mars
Céleri vinaigrette	Salami	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette	Œufs durs BIO mayonnaise
Chipolatas	Hachis parmentier de canard	Omelette BIO au fromage	Sauté de poulet à la normande	Filet de colin sauce hollandaise
Petits pois HVE	Laitue	Frites	Haricots beurrés HVE	Brocolis / riz BIO
Flan vanille BIO	Yaourt aromatisé aux fruits BIO	Poire BIO	Emmental BIO	Carré frais BIO
			Crêpe confiture	Pâtisserie de Pâques
lun 01 avr	mar 02 avr	mer 03 avr	jeu 04 avr	ven 05 avr
	Macédoine vinaigrette	Taboulé	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Pâté de campagne
	Lasagnes à la bolognaise	Jambon blanc	Quiche aux trois fromages	Poisson meunière
		Carottes BIO	Laitue	Duo de courgettes
		Saint Paulin BIO		Crème de gruyère BIO
	Mousse au chocolat BIO	Banane BIO	Ananas au sirop BIO	Eclair à la vanille
lun 08 avr	mar 09 avr	mer 10 avr	jeu 11 avril Région Ile De France	ven 12 avr
Salade d'Armor (choux-fleurs, maïs et emmental)	Pamplemousse	Salade coleslaw	Œufs durs BIO mayonnaise	Rillettes de thon
Omelette BIO	Pavé de poisson à la bordelaise	Fusillis BIO sauce carbonara	Croissant au jambon	Cordon bleu de volaille
Gratin Dauphinois	Haricots verts HVE persillés		Laitue	Purée de pommes de terre
				Emmental BIO
Fromage blanc fermier sucré	Riz au lait BIO	Flan nappé caramel BIO	Paris-Brest	Pomme
lun 15 avr	mar 16 avr	mer 17 avr	jeu 18 avr	ven 19 avr
Pizza royale	Céleri rémoulade	Saucisson sec	Concombre vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette
Blanquette de veau	Aiguillettes de poulet au jus	Filet de colin sauce dieppoise	Galette saucisse	Pané végétal blé fromage
Carottes BIO	Petits pois HVE	Riz BIO	Laitue	Haricots beurrés HVE
	Babybel BIO	Kiri BIO		
Fromage frais aux fruits BIO	Banane BIO	Kiwi BIO	Crème dessert chocolat BIO	Tarte aux pommes BIO

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 galettes et les crêpes 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.