

Menus du restaurant scolaire

Andel



lun 09 sept	mar 10 sept	mer 11 sept	jeu 12 sept	ven 13 sept
Betteraves rouges BIO vinaigrette	Taboulé		Saucisson à l'ail	Melon
Sauté de porc aux poivrons	Quiche aux fromages		Filet de poisson frais sauce dieppoise	Fusillis BIO sauce bolognaise
Frites	Laitue		Carottes BIO / riz BIO	
Crème de gruyère BIO				Camembert BIO
Pêche	Crème dessert vanille BIO		Petits suisses aux fruits BIO	Nectarine
lun 16 sept	mar 17 sept	mer 18 sept	jeu 19 sept	ven 20 sept
Concombres tzatziki	Œufs durs BIO mayonnaise		Salade coleslaw	Pâté de foie
Rôti de porc aux lardons	Escalope haché de veau braisé		Galette œuf emmental	Cœur de merlu aux moules
Purée de pommes de terre	Haricots verts HVE		Laitue	Riz BIO
Chanteneige BIO	Emmental BIO			Camembert BIO
Abricots	Brioche perdue		Liégeois au chocolat BIO	Pêche
lun 23 sept	mar 24 sept	mer 25 sept	jeu 26 sept C'est l'AUTOMNE	ven 27 sept
Pamplemousse	Céleri vinaigrette		Betteraves rouges BIO au poire	Salami
Saucisse	Raviolis au fromage		Rôti de veau sauce crème	Aiguillettes de poulet aux champignons
Petits pois HVE	Laitue		Purée de potiron	Haricots beurres HVE / riz BIO
Gouda BIO				Crème de gruyère BIO
Prunes	Fromage blanc fermier à la framboise		Crumble aux pommes	Flan au chocolat BIO
lun 30 sept	mar 01 oct	mer 02 oct	jeu 03 oct	ven 04 oct
Salade d'Armor (choux-fleurs, maïs et fromage)	Trio de chou, comté et jambon		Betteraves rouges BIO vinaigrette	Surimi mayonnaise
Fusillis BIO sauce carbonara	Cordon bleu		Filet de colin sauce citron	Escalope de volaille marinée
	Pommes de terre sautées		Penne BIO	Semoule BIO / Ratatouille BIO
			Chanteneige BIO	
Yaourt vanille BIO	Pomme BIO		Poire BIO	Fromage frais aux fruits BIO
lun 07 oct	mar 08 oct	mer 09 oct	jeu 10 oct	ven 11 oct
Céleri rémoulade	Saucisson sec		Carottes râpées BIO aux raisins	Œufs durs BIO mayonnaise
Sauté de bœuf BIO bourguignon	Aiguillettes de volaille au jus		Galette œuf emmental	Blanquette de poisson
Riz BIO	Purée de pommes de terre		Laitue	Choux-fleurs
Babybel BIO	Chanteneige BIO			Rondelé ail et fines herbes BIO
Raisins	Banane 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.