

# Menus du restaurant scolaire

Andel



lun 18 nov	mar 19 nov	mer 20 nov	jeu 21 nov En attendant l'hiver	ven 22 nov
Betteraves rouges BIO vinaigrette	Taboulé	Pêches au thon	Potage aux potirons	Pâté de campagne HVE
Sauté de porc aux pommes	Quiche aux fromages	Haché de veau au jus	Choucroute	Poisson meunière
Frites	Laitue	Pommes de terre sautées		Carottes BIO / riz BIO
Crème de gruyère BIO		Rondelé ail et fines herbes BIO		Camembert BIO
Banane BIO	Crème dessert vanille BIO	Purée pommes poires BIO	Fromage blanc fermier pomme cannelle	Clémentines
lun 25 nov	mar 26 nov	mer 27 nov	jeu 28 nov	ven 29 nov
Œufs durs BIO mayonnaise	Carottes râpées BIO vinaigrette	Terrine de légumes mayonnaise	Salade coleslaw	Pâté de foie
Rôti de porc aux lardons	Haché de veau braisé	Escalope de volaille viennoise	Galette œuf emmental	Filet de poisson frais sauce dieppoise
Purée de pommes de terre	Haricots verts HVE	Coquillettes BIO	Laitue	Riz BIO
Chanteneige BIO	Emmental BIO			Camembert BIO
Poire BIO	Flan pâtissier	Liégeois au chocolat BIO	Yaourt BIO fermier TY LIPOU	Orange BIO
lun 02 déc	mar 03 déc	mer 04 déc	jeu 05 déc	ven 06 déc
Pamplemousse	Céleri vinaigrette	Pizza royale	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Pâté de foie
Saucisse	Raviolis au fromage	Rôti de veau sauce crème	Poisson pané	Aiguillettes de poulet au jus
Petits pois HVE	Laitue	Potatoes	Carottes BIO	Haricots beurres HVE / riz BIO
Gouda BIO			Rondelé ail et fines herbes BIO	
Clémentines	Fromage blanc fermier à la vanille	Banane BIO	Tarte poire Bourdaloue	Flan au chocolat BIO
lun 09 déc	mar 10 déc	mer 11 déc	jeu 12 déc	ven 13 déc
Potage aux potirons	Trio de chou, comté et jambon	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées BIO vinaigrette	Surimi mayonnaise
Fusillis BIO sauce carbonara	Cordon bleu	Omelette BIO au fromage	Filet de saumon sauce beurre blanc	Couscous poulet merguez
	Pommes de terre sautées	Carottes BIO	Riz BIO	
			Chanteneige BIO	
Yaourt vanille BIO	Cubes de pomme HVE	Eclair à la vanille	Poire BIO	Fromage frais aux fruits BIO
lun 16 déc	mar 17 déc	mer 18 déc	jeu 19 déc	ven 20 déc
Céleri rémoulade	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Pâté en croûte	Mousse de canard et toast brioché	Œufs durs BIO mayonnaise
Sauté de bœuf BIO bourguignon	Galette œuf emmental	Roll de poulet au bacon	Sauté de chapon sauce aux marrons	Blanquette de poisson
Riz BIO	Laitue	Fagot de haricot et poêlée festive	Pommes forestines	Choux-fleurs
Babybel BIO	Chanteneige BIO			Rondelé ail et fines herbes BIO
Orange BIO	Banane BIO	Buchette de Noël	Bûche Glacée	Ile flottante

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.