

Menus du restaurant scolaire

ANDEL



lun 03 mars	mar 04 mars	mer 05 mars	jeu 06 mars	ven 07 mars
Saucisson à l'ail	Carottes râpées AB vinaigrette		Salade coleslaw	Salade Marco Polo (pâtes et surimi)
Sauté de porc sauce charcutière	Raviolis aux légumes AB		Steak haché au jus	Filet de poisson frais sauce beurre blanc
Petits pois HVE étuvés			Frites	Haricots beurres HVE
Saint Paulin AB				Crème de gruyère AB
Clémentines	Liégeois au chocolat AB		Yaourt vanille AB	Purée pommes poires AB

lun 10 mars	mar 11 mars	mer 12 mars	jeu 13 mars	ven 14 mars
Haricots verts HVE et maïs vinaigrette	Betteraves rouges AB vinaigrette		Sardine à l'huile	Œufs durs AB mayonnaise
Chipolatas AB	Quiche aux trois fromages		Emincé de volaille AB au curry	Poisson meunière
Purée de pommes de terre	Laitue		Haricots beurres HVE	Riz AB
Yaourt aromatisé aux fruits AB	Entremet vanille		Emmental AB	Chanteneige AB
			Crêpe chocolat AB	Orange AB

lun 17 mars	mar 18 mars	mer 19 mars	jeu 20 mars	ven 21 mars
Carottes râpées AB vinaigrette	Betteraves rouges AB vinaigrette		Céleri rémoulade	Taboulé
Boulettes de bœuf au jus	Pâtes AB sauce carbonara		Galette œuf emmental	Filet de poisson frais sauce hollandaise
Semoule AB			Laitue	Carotte AB
Gouda AB				Crème de gruyère AB
Pomme AB	Mousse au chocolat AB		Ananas au sirop AB	Eclair au chocolat

lun 24 mars	mar 25 mars	mer 26 mars	jeu 27 mars C'est le printemps	ven 28 mars
Salade d'Armor (choux-fleurs, maïs et fromage)	Pâté de campagne HVE		Feuilleté de légumes mozzarella AB	Surimi mayonnaise
Omelette AB	Filet de colin sauce citron		Sauté de poulet AB printanier (petits pois/carottes)	Cordon bleu
Gratin Daupinois	Haricots beurres HVE		Mousse fraise	Purée de pommes de terre
	Camembert AB			
Fromage blanc fermier sucré	Orange AB			Kiwi AB

lun 31 mars	mar 01 avr	mer 02 avr	jeu 03 avr	ven 04 avr
Pizza	Pamplemousse		Concombre vinaigrette	Betterave rouges AB vinaigrette
Blanquette de veau	Escalope de dinde AB au jus		Galette saucisse	Raviolis aux fromages
Carottes AB	Frites		Laitue	
			Chanteneige AB	
Banane AB	Fromage frais aux fruits AB		Tarte Tropézienne	Crème dessert chocolat AB

Toute l'équipe de la cuisine centrale vous souhaite un très bon appétit.

Produits locaux ou issus de l'agriculture biologique AB



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 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.