

Menus du restaurant scolaire

d'ANDEL



lun 21 avr	mar 22 avr	mer 23 avr	jeu 24 avr	ven 25 avr
	Pamplemousse		Salade d'Armor (choux-fleurs, maïs et fromage)	Salami
Jour férié	Hachis parmentier de canard		Poisson pané	Emincé de poulet AB au jus
	Laitue		Carottes AB	Haricots beurres HVE / riz AB
			Rondelé ail et fines herbes AB	
	Yaourt à boire à la fraise AB		Gâteau chocolat blé noir	Mousse au chocolat AB
				
lun 28 avr	mar 29 avr	mer 30 avr	jeu 01 mai	ven 02 mai
Salade de tomates vinaigrette	Betteraves rouges AB vinaigrette			Concombre à la crème
Steak haché au jus	Cassoulet de volaille			Boulettes d'agneau à l'orientale
Purée de pommes de terres				
	Camembert AB			
Crème dessert AB vanille	Liégeois pomme mangue coulis passion			Fromage frais aux fruits AB
lun 05 mai	mar 06 mai	mer 07 mai	jeu 08 mai	ven 09 mai
Céleri vinaigrette	Sardine à l'huile			Œufs durs AB mayonnaise
Lasagnes à la bolognaise	Aiguillette de volaille au curry			Poisson à la bordelaise
Salade mélangée	Purée de pommes de terre			Riz AB
Babybel AB	Chanteneige AB			Rondelé ail et fines herbes AB
Ile flottante	Banane AB			Orange 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.



La viande du haché de veau et d'agneau 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 prés à Plessala (22).

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