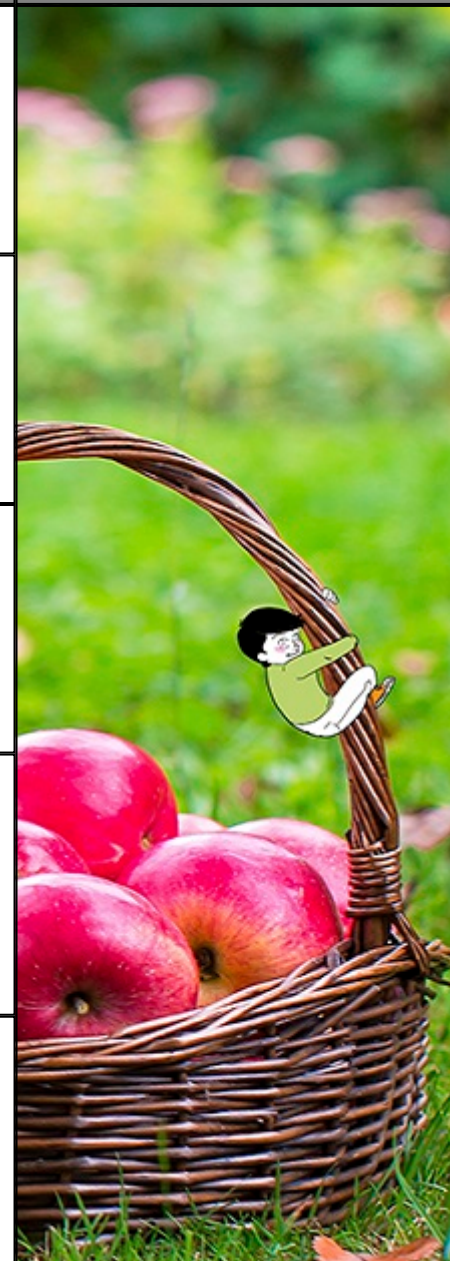


ANDELOT
Du 06/10/2025 au 10/10/2025

Menus



		Menus
Lundi		Chou fleur CE2 🍷 - Vinaigrette façon cocktail Rôti de dinde FR 🇫🇷 - Sauce Bercy /Pain végétarien du chef aux haricots rouges 🍷 Riz Bio créole 🍷 Camembert Bio 🍷 Yaourt à la vanille (régional) 🍷
Mardi		Carotte Bio râpée 🍷 - Vinaigrette à l'orange Steak haché de bœuf VBF 🇫🇷 /Galette aux fromages Potatoes 🍷 - Et ketchup du chef Saint Moret Bio 🍷 Poire Bio 🍷
Mercredi		Salade de perles, tomates, maïs - Vinaigrette Poisson pané 100% filet MSC 🍷 - Et citron Brocolis Bio à l'ail 🍷 Gouda Bio 🍷 Pomme VER 🍷
Jeudi		Macédoine de légumes - Vinaigrette à la mayonnaise Bolognaise de bœuf VBF 🇫🇷 /Bolognaise aux légumes Fusilli Bio 🍷 Emmental Bio râpé 🍷 Mousse chocolat au lait Bio 🍷 /Mousse chocolat au lait Bio 🍷
Vendredi		Salade mêlée - Vinaigrette aux fines herbes Oeuf dur Florentine Cantal AOP 🍷 Brownies (farine Bio) 🍷



ANDELOT
Du 13/10/2025 au 17/10/2025

Menus



Lundi

Salade de maïs, crevettes et pamplemousse - Vinaigrette façon cocktail
Chipolatas VPF
/Saucisse végétale
Haricots verts Bio à l'échalote
Edam Bio
Prune

Mardi

Céleri râpé (régional) - Sauce rémoulade
Encornets de calamar - sauce tomate
Purée de carottes et pommes de terre fraîches à l'orange
Carré de Liqueil
Banane Bio

Mercredi

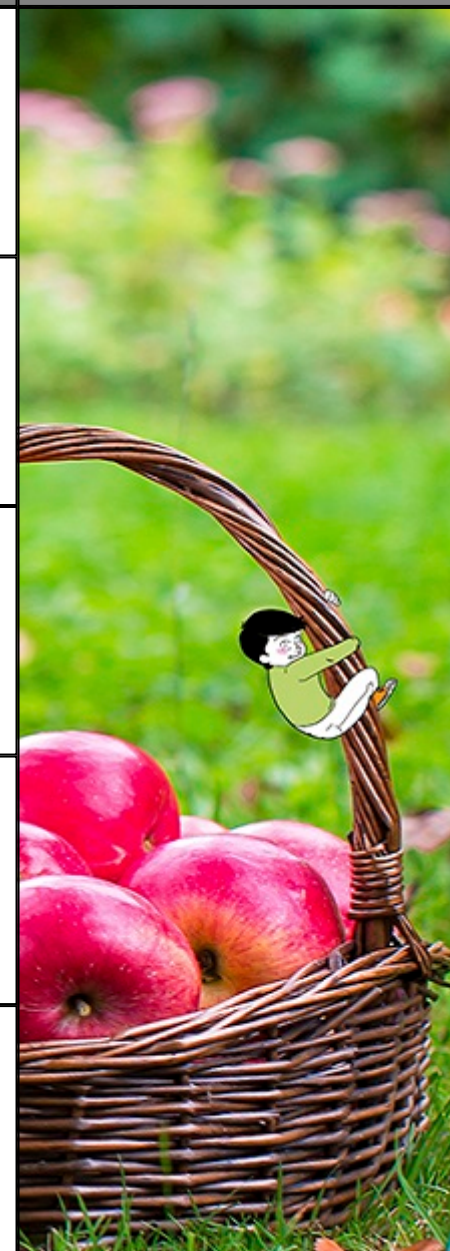
Pâté de campagne LR - Et cornichons
/Tartinade aux oeufs
Morceaux de colin MSC - Sauce à la clémentine
Macaronis Bio
Coulommiers (régional)
Crème dessert vanille

Jeudi

Betteraves Bio - Vinaigrette
Omelette du chef (Oeuf MEA)
Pommes de terre rissolées - Et ketchup du chef
Mimolette Bio
Compote fraîche pomme Bio orange sanguine

Vendredi

Carotte et chou râpé - Vinaigrette à la mayonnaise
Emincé de cuisse de poulet FR - Sauce tandoori
/Palet végétarien maraîcher
Gratin de pommes de terre et potiron
Yaourt sucré (régional)
Tarte au citron



*Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci-dessous pour l'origine des viandes.*