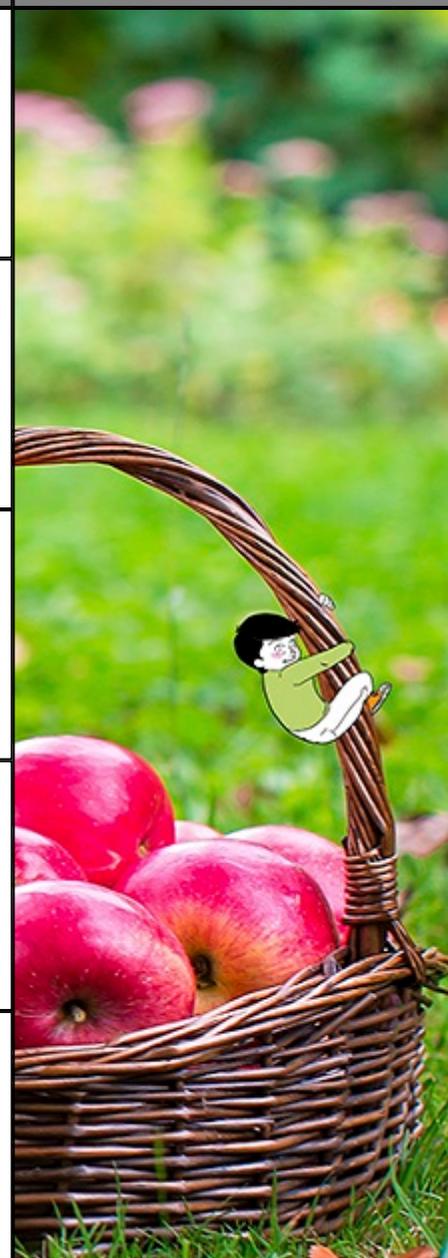


**ANDELOT**  
Du 05/01/2026 au 09/01/2026

Menus



		Menus
<b>Lundi</b>		Salade de pommes de terre fraîches et régionales, maïs et cornichon 🇫🇷 - Vinaigrette Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce moutarde à l'ancienne /Paupiette au poisson - Sauce moutarde à l'ancienne Petits pois CE2 au bouillon 🇫🇷 <b>Camembert Bio</b> 🇫🇷 Poire
<b>Mardi</b>		<b>Carotte Bio</b> râpée (régional) 🇫🇷 🇫🇷 - Vinaigrette au xérès IGP 🇫🇷 Meunière de colin MSC 🇫🇷 - Et citron Poireaux béchamel Verre de <b>lait Bio</b> 🇫🇷 Cake du chef à l'orange (farine Bio régionale) 🇫🇷
<b>Mercredi</b>		Salade iceberg - Vinaigrette Saucisse de porc CE2 🇫🇷 /Saucisse végétale <b>Lentilles Bio (régional)</b> 🇫🇷 🇫🇷 Tomme blanche Crème dessert chocolat /Crème dessert chocolat
<b>Jeudi</b>		Oeuf dur - mayonnaise <b>Riz Bio</b> , champignons et emmental façon risotto 🇫🇷 <b>Yaourt sucré (régional)</b> 🇫🇷 Pomme VER 🇫🇷
<b>Vendredi</b>		<b>Chou rouge râpé (régional)</b> 🇫🇷 - Vinaigrette aux pommes Rôti de dinde FR 🇫🇷 - façon blanquette /Quenelle nature - façon blanquette <b>Haricots verts Bio</b> persillés 🇫🇷 Pont l'Évêque AOP 🇫🇷 Galette des Rois



**ANDELOT**  
Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Menus



<b>Lundi</b>	<p>Potage de légumes verts Croziflette au fromage Suisse nature - Et sucre <b>Orange Bio</b> </p>
<b>Mardi</b>	<p>Salade de <b>pommes de terre fraîches</b>, oignons, cornichon  - Vinaigrette à l'échalote Rôti de porc (issu de porc LR)  - Au jus /Filet de colin d'Alaska MSC  - Et citron Chou fleur CE2 persillade  Saint Nectaire AOP  Mousse au chocolat au lait Bio /Flan chocolat</p>
<b>Mercredi</b>	<p><b>Céleri râpé (régional)</b>  - Sauce rémoulade Sauté de dinde FR  - Sauce au paprika /Falafel - Sauce au paprika <b>Semoule BIO</b>  <b>Saint Moret Bio</b>  Clémentine</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Chou blanc râpé - Vinaigrette Bolognaise de bœuf VBF  /Bolognaise aux légumes <b>Fusilli Bio (régional)</b>  <b>Emmental Bio râpé</b>  Compote fraîche <b>pomme Bio</b> mangue </p>
<b>Vendredi</b>	<p>Cake au maroilles AOP (farine Bio régionale)   Poisson pané 100% filet MSC  - Et citron Mélange de pommes de terre et épinards béchamel Yaourt à la vanille (régional)  <b>Kiwi Bio</b> </p>



*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.*

**ANDELOT**  
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Menus



		Menus
<b>Lundi</b>		Taboulé à la menthe ( <b>semoule Bio</b> ) Emincé de cuisse de poulet FR  - sauce aux champignons /Quenelle nature - sauce aux champignons Brocolis persillade <b>Camembert Bio</b> Pomme VER
<b>Mardi</b>		<b>Carotte Bio</b> râpée ( <b>régional</b> )   - Vinaigrette aux agrumes Galette du chef végétarienne au <b>boulgour Bio</b> - sauce tomate Petits pois CE2 au bouillon <b>Vache qui rit Bio</b> <b>Flan nappé caramel Bio</b>
<b>Mercredi</b>		<b>Coquillettes Bio (régional)</b> et maïs   - Vinaigrette Boulettes au bœuf VBF  - à la fondue d'oignons /Falafel - à la fondue d'oignons <b>Haricots verts Bio</b> Fromage blanc nature - Et sucre <b>Banane Bio</b>
<b>Jeudi</b>		Potage au potimarron Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au curcuma Riz de camargue IGP créole Tomme noire IGP <b>Orange Bio</b>
<b>Vendredi</b>		Salade iceberg - Vinaigrette balsamique IGP Jambon blanc (issu de porc LR)   - Saucisson à l'ail /Saucisse végétale Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Pavés Bâlois ( <b>farine Bio</b> )



*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.*

**ANDELOT**  
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Menus



<b>Lundi</b>	<p><b>Chou rouge râpé (régional)</b> 🇫🇷 - Vinaigrette à l'échalote                  Sauté de <b>porc FR (régional)</b> 🇫🇷 - À la diable                  /Morceaux de colin MSC 🇫🇷 - À la diable  <b>Semoule BIO</b> 🇫🇷                  Gouda                  Crème dessert caramel</p>
<b>Mardi</b>	<p>Salade de pommes de terre fraîche Régionales et maïs - Vinaigrette à l'échalote                  Filet de lieu noir MSC - Sauce au cumin                  Carottes CE2 🇫🇷                  Cantal AOP 🇫🇷  <b>Poire VER</b> 🇫🇷</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette au xérès IGP 🇫🇷                  Sauté de dinde FR 🇫🇷 - façon blanquette                  /Filet de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - façon blanquette                  Riz de camargue IGP créole 🇫🇷                  Tomme blanche                  Liégeois vanille                  /Flan vanille</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Tarte du chef au fromage chèvre et épinard                  Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce aux épices                  /Galette aux fromages                  Petits pois et <b>carottes CE2</b> 🇫🇷                  Suisse aux fruits  <b>Kiwi Bio</b> 🇫🇷</p>
<b>Vendredi</b>	<p><b>Céleri râpé (régional)</b> 🇫🇷 - Sauce rémoulade                  Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata                  Saint Paulin                  Compote fraîche <b>pomme Bio</b> ananas 🇫🇷</p>