

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

Menus



Lundi

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 🍷
Camembert Bio 🌱
Poire

Mardi

Carotte Bio râpée (**régional**) 🌱 🍷 - Vinaigrette au xérès IGP 🍷
Meunière de colin MSC 🍷 - Et citron
Poireaux béchamel
Verre de **lait Bio** 🌱
Cake du chef à l'orange (farine Bio régionale) 🌱

Mercredi

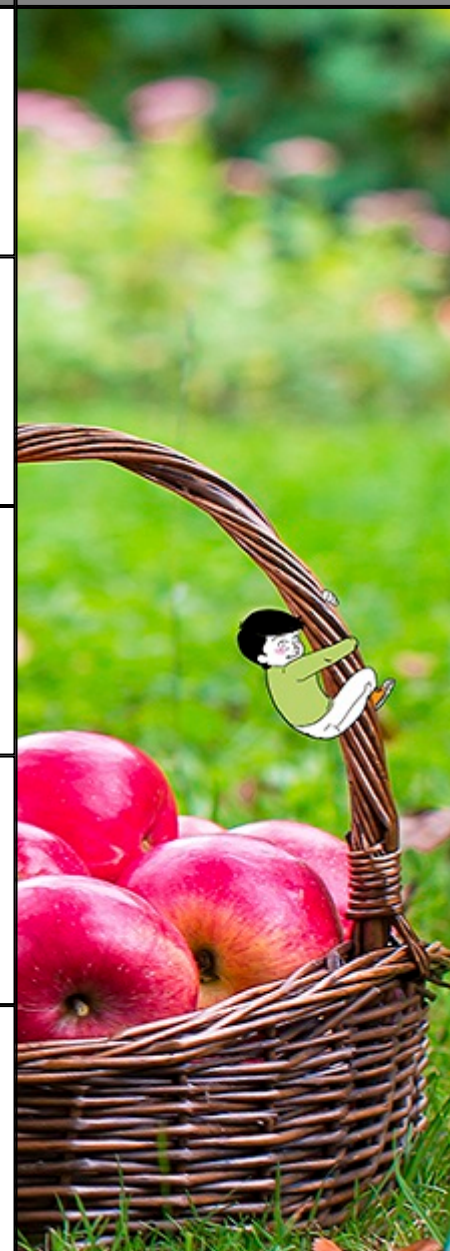
Salade iceberg - Vinaigrette
Saucisse de porc CE2 🍷
/Saucisse végétale
Lentilles Bio (régional) 🌱 🍷
Tomme blanche
Crème dessert chocolat
/Crème dessert chocolat

Jeudi

Oeuf dur - mayonnaise
Riz Bio, champignons et emmental façon risotto 🌱
Yaourt sucré (régional) 🍷
Pomme VER 🍷

Vendredi

Chou rouge râpé (régional) 🍷 - Vinaigrette aux pommes
Rôti de dinde FR 🇫🇷 - façon blanquette
/Quenelle nature - façon blanquette
Haricots verts Bio persillés 🌱
Pont l'Évêque AOP 🍷
Galette des Rois



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

Menus






api

Lundi

Potage de légumes verts
Croziflette au fromage
Suisse nature - Et sucre

Orange Bio 

Mardi

Salade de **pommes de terre fraîches**, 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






Mercredi

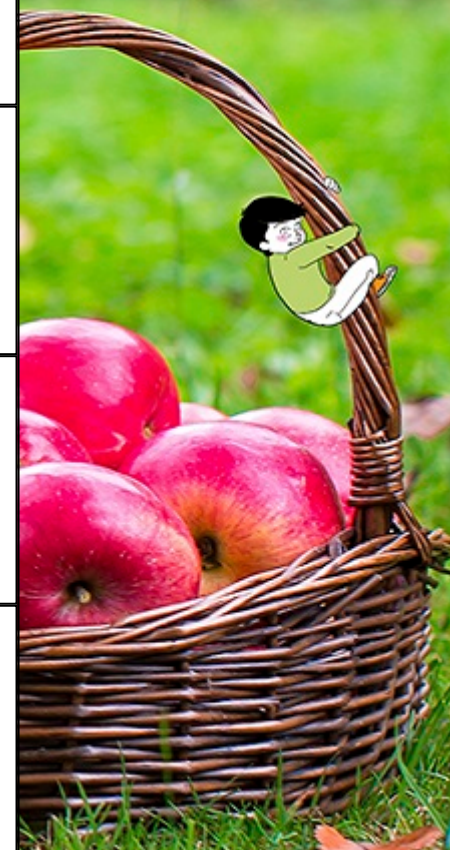
Céleri râpé (régional)  - Sauce rémoulade
Sauté de dinde FR  - Sauce au paprika
/Falafel - Sauce au paprika
Semoule BIO 
Saint Moret Bio 
Clémentine

Jeudi

Chou blanc râpé - Vinaigrette
Bolognaise de bœuf VBF 
/Bolognaise aux légumes
Fusilli Bio (régional)  
Emmental Bio râpé 
Compote fraîche **pomme Bio** mangue 

Vendredi

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) 
Kiwi Bio 



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

Menus



Lundi

Taboulé à la menthe (**semoule Bio**)
Emincé de cuisse de poulet FR - sauce aux champignons
/Quenelle nature - sauce aux champignons
Brocolis persillade
Camembert Bio
Pomme VER

Mardi

Carotte Bio râpée (**régional**) - Vinaigrette aux agrumes
Galette du chef végétarienne au **boulgour Bio** - sauce tomate
Petits pois CE2 au bouillon
Vache qui rit Bio
Flan nappé caramel Bio

Mercredi

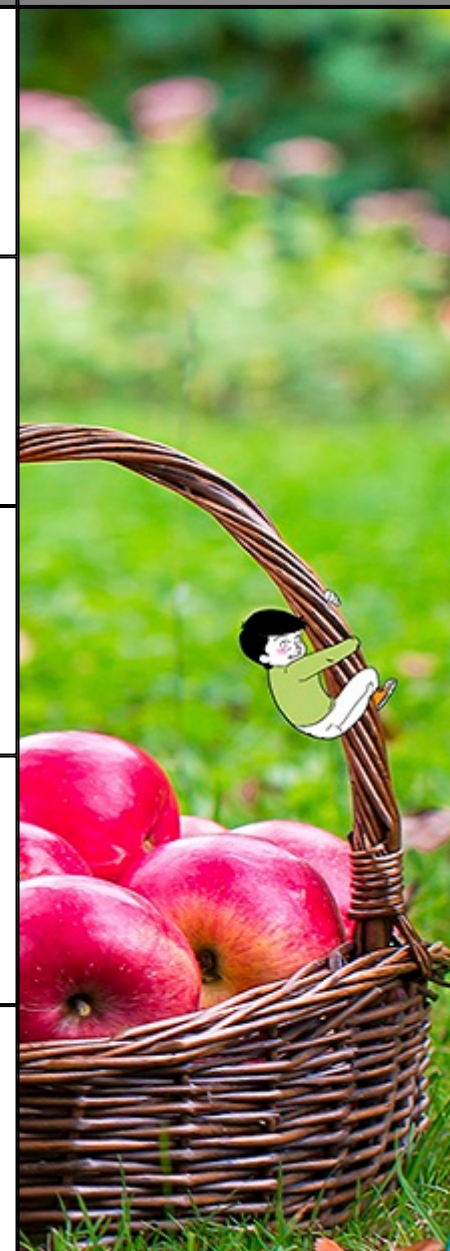
Coquillettes Bio (régional) et maïs - Vinaigrette
Boulettes au bœuf VBF - à la fondue d'oignons
/Falafel - à la fondue d'oignons
Haricots verts Bio
Fromage blanc nature - Et sucre
Banane Bio

Jeudi

Potage au potimarron
Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au curcuma
Riz de camargue IGP créole
Tomme noire IGP
Orange Bio

Vendredi

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 (**farine Bio**)



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

Menus



Lundi

Chou rouge râpé (régional) 🇫🇷 - Vinaigrette à l'échalote
Sauté de **porc FR (régional)** 🇫🇷 - À la diable
/Morceaux de colin MSC 🐟 - À la diable
Semoule BIO 🌿
Gouda
Crème dessert caramel

Mardi

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 🐄
Poire VER 🍏

Mercredi

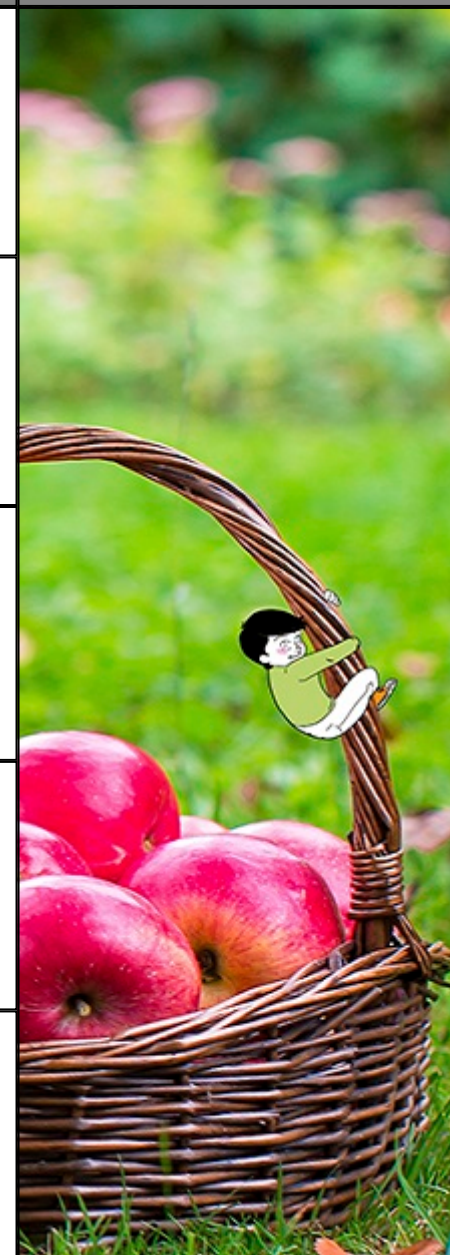
Salade iceberg - Vinaigrette au xérès IGP 🐔
Sauté de dinde FR 🇫🇷 - façon blanquette
/Filet de colin d'Alaska MSC 🐟 - façon blanquette
Riz de camargue IGP créole 🐟
Tomme blanche
Liégeois vanille
/Flan vanille

Jeudi

Tarte du chef au fromage chèvre et épinard
Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce aux épices
/Galette aux fromages
Petits pois et **carottes CE2** 🐟
Suisse aux fruits
Kiwi Bio 🌿

Vendredi

Céleri râpé (régional) 🇫🇷 - Sauce rémoulade
Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata
Saint Paulin
Compote fraîche **pomme Bio** 🍏 ananas 🌿



*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.*