

ANDELOT
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Menus

api

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise
Légumes couscous **aux pois chiche Bio**
Semoule BIO
Gouda Bio
Poire

Mardi

Chou blanc râpé (régional) - Vinaigrette au curry
Boulettes au **bœuf VBF Bio** - sauce tomate
/Falafel - sauce tomate
Haricots verts Bio persillés
Camembert Bio
Beignet chocolat noisette

Mercredi

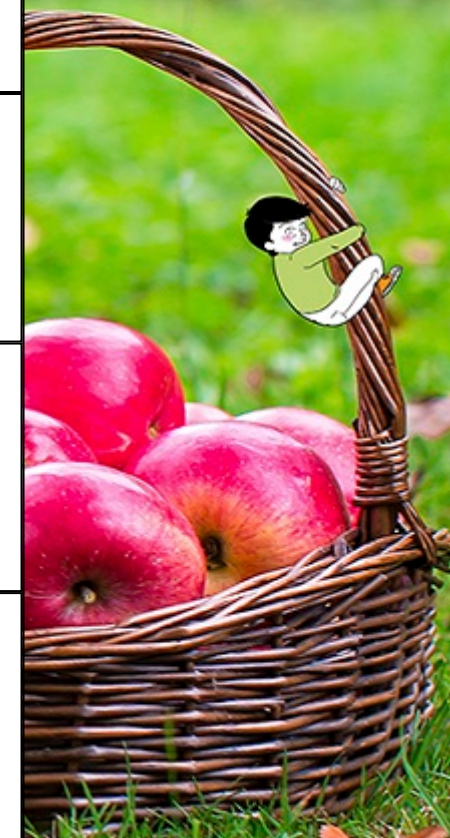
Céleri râpé (régional) - Sauce rémoulade
Emincé de cuisse de poulet FR - Sauce au curcuma
/Quenelle nature - Sauce au curcuma
Riz de camargue IGP créole
Tomme blanche
Compote fraîche multi fruits

Jeudi

Tarte du chef au fromage
Rôti de porc (issu de porc LR) - Sauce au miel et épices
/Pain végétarien du chef aux haricots rouges - et ketchup
Chou fleur CE2 persillade
Suisse aux fruits
Kiwi Bio


Vendredi

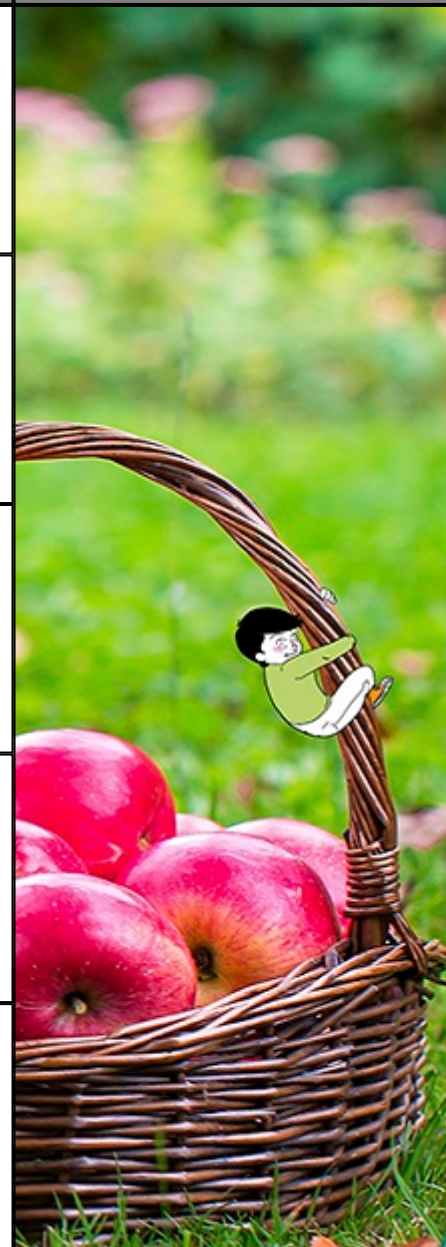
Salade mêlée - Vinaigrette à l'huile d'olive
Filet de saumon MSC - Sauce à l'aneth
Torsades Bio (régionales)
Cantal AOP
Crème dessert chocolat



ANDELOT
Du 06/04/2026 au 10/04/2026

Menus

	Lundi	
	Mardi	Radis roses - et beurre Saucisse de porc CE2 🐷 - Et ketchup du chef /Saucisse végétale - Et ketchup du chef Carottes CE2 🥕 Vache qui rit Bio 🌿 Orange Bio 🍊
	Mercredi	Brocolis - Vinaigrette Galette du chef végétarienne au boulgour Bio 🌿 - Sauce au curry Coquillettes Bio (régional) 🌿 🇫🇷 Edam Bio 🌿 Flan nappé caramel Bio 🌿
	Jeudi	Oeuf façon mimosa Sauté de dinde FR 🇫🇷 - Sauce Bercy /Morceaux de colin MSC 🐟 - Sauce Bercy Riz Bio façon risotto aux asperges et parmesan 🌿 Chantilly - , vermicelles multicolores Fondant du chef au chocolat (farine Bio) 🌿
	Vendredi	Saucisson à l'ail - Et cornichons /Houmous Poisson pané 100% filet MSC 🐟 - Et citron Épinards béchamel Tomme noire IGP 🇫🇷 Banane Bio 🌿



*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.*