

**ANDELOT**  
Du 25/05/2026 au 29/05/2026

Menus

api

Lundi

Mardi

Salade verte - Vinaigrette  
Saucisse de Strasbourg - Pain hot dog  
/Saucisse végétale - Pain hot dog  
Pommes de terre rissolées - Et ketchup du chef  
**Emmental Bio**   
Compote fraîche **pomme Bio** fraise

Mercredi

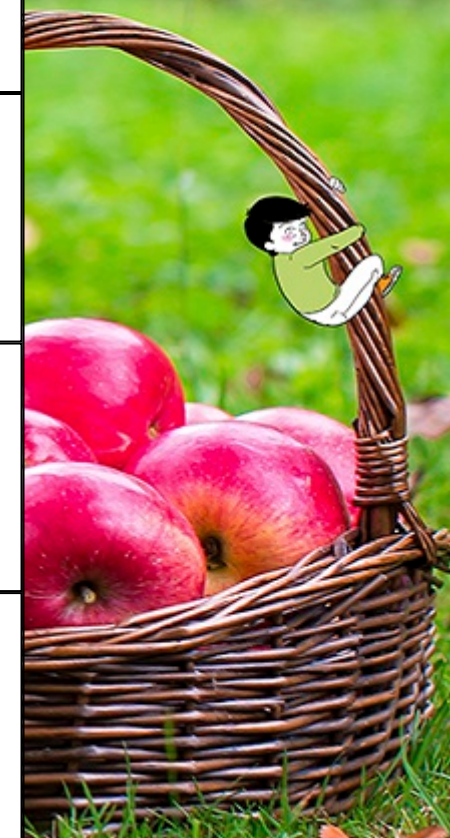
Salade de **pommes de terre fraîches**, oignons, cornichon - Vinaigrette  
Beignet de calamar - Et citron  
**Haricots verts Bio** tomatés   
Bûchette lait mélange  
Mousse au chocolat au lait  
/Flan chocolat

Jeudi

Salade mêlée - Vinaigrette à l'échalote  
Courgettes au fromage ail et fines herbes  
**Coquillettes Bio (régional)**   
Cantal AOP   
Compote fraîche **pomme Bio** framboise

Vendredi

Pizza au fromage  
Morceaux de colin MSC au four   
Épinards béchamel  
**Camembert Bio**   
Melon jaune

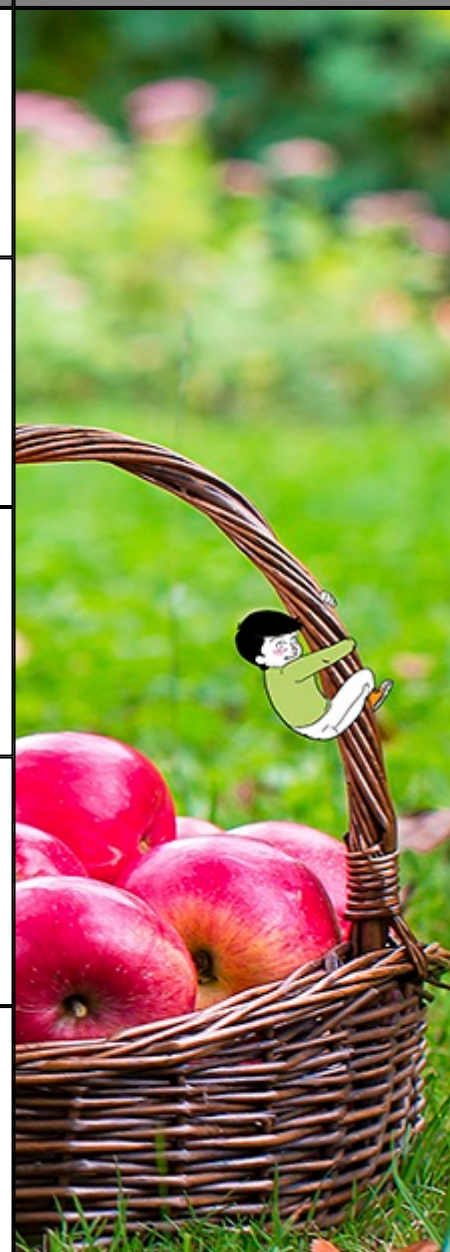


**ANDELOT**  
Du 01/06/2026 au 05/06/2026

Menus



		Menus
<b>Lundi</b>		Haricots beurre - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet FR 🇫🇷 - Sauce barbecue /Falafel - Sauce barbecue Boulgour pilaf Yaourt arôme (régional) 🍷 Pastèque
<b>Mardi</b>		Tomates - Vinaigrette au balsamique Omelette du chef (Oeuf MEA) 🍳 Potatoes 🍷 - Et ketchup du chef <b>Mimolette Bio</b> 🌿 <b>Flan nappé caramel Bio</b> 🌿
<b>Mercredi</b>		Cake au chorizo et au comté (farine Bio régionale) 🌿 /Cake au fromage ( <b>farine Bio</b> ) 🌿 Filet de lieu noir MSC - Aux herbes de provence Ratatouille Petit moulé nature <b>Banane Bio</b> 🌿
<b>Jeudi</b>		<b>Carotte Bio</b> râpée ( <b>régional</b> ) 🌿 🍷 - Vinaigrette à la framboise Hachis parmentier de bœuf VBF aux pommes de terre fraîches (régionales) et potiron 🍷 🇫🇷 / <b>Parmentier au fromage pommes de terre fraîche régionale</b> 🍷 Suisse nature - Et sucre Tarte aux pommes
<b>Vendredi</b>		Concombre - Vinaigrette au fromage blanc Rôti de dinde FR 🇫🇷 - mayonnaise /Filet de saumon MSC 🍷 - mayonnaise Salade de <b>torsades Bio</b> , tomate, maïs 🌿 - Vinaigrette <b>Gouda Bio</b> 🌿 Compote fraîche <b>pomme Bio</b> abricot 🌿



**ANDELOT**  
Du 08/06/2026 au 12/06/2026

Menus

	<b>Lundi</b>	<p>Melon Carottes et pois chiches à l'orientale <b>Semoule BIO</b>  Tomme noire IGP  Liégeois chocolat</p>	
	<b>Mardi</b>	<p>Salade de <b>pommes de terre fraîches</b>, oignons, cornichon  - Vinaigrette à l'estragon Emincé de dinde FR  - Aux herbes de provence /Oeuf dur - Sauce béchamel <b>Haricots verts Bio</b> persillés  Suisse aux fruits Compote pomme</p>	
	<b>Mercredi</b>	<p>Salade de <b>coquillettes Bio</b>, tomates  - Vinaigrette au basilic Sauté de porc FR  - Sauce au romarin /Quenelle nature - Sauce au romarin Petits pois CE2 au bouillon  Pont l'Évêque AOP  Abricot</p>	
	<b>Jeudi</b>	<p>Pâté de campagne (issu de porc LR)  - Et cornichons /Terrine de légumes - mayonnaise Poisson pané 100% filet MSC  - Et citron Gratin de courgettes et pommes de terre <b>Camembert Bio</b>  Pêche</p>	
	<b>Vendredi</b>	<p>Guacamole au fromage blanc - Tortillas (chips) de blé Chili con carné (bœuf VBF)  /Chili sin carne Riz de Camargue IGP  <b>Edam Bio</b>  Gâteau mexicain (<b>à la farine 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.*