

LUNDI 12/01

MACEDOINE DE LEGUMES

JAMBON DE DINDE SAUCE
BRUNEOMELETTE MACARONI BIO  BRUNOISE DE LÉGUMES


LIEGEOIS CHOCOLAT

MARDI 13/01

REPAS VEGETARIENVELOUTE DE LENTILLES
CORAILS LASAGNE DE LEGUMES  

SALADE VERTE

FROMAGE BLANC A LA
CONFITURE FRAISE

MERCREDI 14/01

CAKE AUX FROMAGES  

GALOPIN DE VEAU

FROMAGE* POMMES DE TERRE ET
BUTTERNUT

SALADE DE FRUITS

JEUDI 15/01

DUO DE CAROTTES ET
PANAIS RAPÉS COLOMBO DE POISSONS
RIZ BIO GARNITURE DE LÉGUMES
QUATRE-QUART AUX
POMMES

VENDREDI 16/01

POISSON*

POISSON* 

POMMES RISSOLEES

PIPERADE

MUNSTER 

YAOURT NATURE SUCRÉ



Menu conseillé



Végétarien



Local



Bio



Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

Mairie de Saint-Andre

Sem 3 - RESTAURATION - Déjeuner

Semaine 3

Gluten	Crustacés	Oufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

12/01/2026

JAMBON DE DINDE SAUCE BRUNE

OMELETTE

MACARONI BIO

BRUNOISE DE LÉGUMES

LIEGEOIS CHOCOLAT

X		X			X		X	X		X			
		X			X								
					X								
					X		X						
				X	X								

13/01/2026

LASAGNE DE LEGUMES

SALADE VERTE

FROMAGE BLANC A LA CONFITURE
FRAISE

X					X	X	X						
						X		X		X	X		X
					X								

14/01/2026

CAKE AUX FROMAGES

GALOPIN DE VEAU

X		X			X	X							
X		X		X	X	X	X	X					

15/01/2026

COLOMBO DE POISSONS

X			X				X						
---	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

16/01/2026

PIPERADE

MUNSTER

						X							
					X								