

Andresy RPA

Andresy RPA du 10 au 16 Novembre



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

Salade façon piémontaise

Maquereau au vin blanc Chou-fleur persillé
Sauce salade

Salami & beurre

PLATS PROTIDIQUES

 Aiguillettes de poulet
Sauce curry coco

 Omelette BIO
champignons

 Saucisse de Toulouse  Dos de lieu
Sauce tomate

GARNITURE

 Brocolis BIO gratiné

Haricots verts

 Lentilles BIO

Pommes de terre
persillées au beurre

FROMAGE

Cheddar

Rondelé aux noix

 Camembert BIO

Fromage blanc & brisure
speculos

DESSERT

Flan

Fromage blanc &
coulis fruits rouges

 Banane BIO

Purée pomme fraise

1-Vert clair (Crudité)

2-Rouge (Protidique)

3-Marron (Féculents & pâtisserie)

4-Bleu (Fromage)

5-Vert (Dessert cru)

6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 0

Andresy RPA

Andresy RPA du 17 au 23 Novembre



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison

Produits locaux

Plat végétarien

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

Salade Normande
Sauce salade


Potage butternut

Endives & mimolette
Sauce salade

Saucisson à l'ail
+ Beurre

PLATS PROTIDIQUES

 Chili con carne

 Sauté de boeuf BIO
Sauce oignons

 Rougail saucisses

 Saumonette

GARNITURE

(Riz)

Carottes & tagliatelles

BUFFET BEAUJOLAIS

Fondue de poireaux

FROMAGE

 Emmental BIO

Gouda

 Yaourt fraise BIO

Tomme noire

DESSERT

Clémentine

 Pomme BIO

Purée pomme pruneaux

 Raisins BIO

1-Vert clair (Crudité)

2-Rouge (Protidique)

3-Marron (Féculents & pâtisserie)

4-Bleu (Fromage)

5-Vert (Dessert cru)

6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 0

Andresy RPA

Andresy RPA du 24 au 30 Novembre



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

Pâté en croûte
+ Cornichons

Carotte râpées
Sauce f.blanc ciboulette

Champignons à la grecque

MENU BOURGOGNE



Maquereaux au vin blanc

Soupe à l'oignon gratiné

PLATS PROTIDIQUES

Œuf florentine

Sauté de bœuf BIO

Sauté de veau LR
Sauce marengo

Pilons de poulet LR
 Haut de cuisse LR
Sauce moutarde

Brandade de morue

GARNITURE

Frites
(ou pommes rissolées)

Petits pois à la française **Haricots verts**

Salade

FROMAGE

Chanteneige

Camembert BIO

Yaourt nature local

Comte AOP

Emmental

DESSERT

Pomme BIO

Tarte pomme/rhubarbe **Raisin BIO**

Tarte aux myrtilles

Clémentine

1-Vert clair (Crudité)

2-Rouge (Protidique)

3-Marron (Féculents & pâtisserie)

4-Bleu (Fromage)

5-Vert (Dessert cru)

6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 0

Andresy RPA

Andresy RPA du 1er au 07 Décembre



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

Céleri rémoulade

Salade composée
Sauce salade

Soupe de poireaux



Pâté de campagne

Carottes râpées
Sauce salade

PLATS PROTIDIQUES

 Curry de poisson

 Pot au feu

 Sauté de veau LR
Sauce champignons
 Filet de colin lieu

 Steak haché

 Filet de saumon
Sauce crème ciboulette

GARNITURE

 Riz BIO

Semoule

Pommes rosti

Fondue de poireaux
Farfalles

FROMAGE

Bleu d'Auvergne

 Cantal AOP

Chèvre

Kiri

Faisselle
+ Coulis de fruits rouges

DESSERT

 Clémentine BIO

Crème brûlée

Orange
& fleur d'oranger

 Banane BIO

Eclair au café

1-Vert clair (Crudité)

2-Rouge (Protidique)

3-Marron (Féculents & pâtisserie)

4-Bleu (Fromage)

5-Vert (Dessert cru)

6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 0

Andresy RPA

Andresy RPA du 08 au 14 Décembre



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

Mousse de canard

Betterave mimosa

Feuilleté fromage

REPAS ANNIVERSAIRE

Pâté en crouste

Asperges

Sauce salade

Galantine de volaille

Sardines

PLATS PROTIDIQUES



Aiguillette poulet

Sauce oignons

Langue de boeuf

Sauce champignons



Endives au jambon

Cuisse de pintade



Fish & chips

Sauce marchand de vin



Omelette fines herbes

GARNITURE

Jardinière de légumes  Riz BIO

Flageolets cuisinés

FROMAGE

Rondelé au poivre



Yaourt nature BIO

Buche mi-chèvre

Tomme blanche



Fromage blanc BIO

DESSERT

Liégeois café

Poire

Salade de fruits maison

Tarte tatin

Tarte au citron



1-Vert clair (Crudité)

2-Rouge (Protidique)

3-Marron (Féculents & pâtisserie)

4-Bleu (Fromage)

5-Vert (Dessert cru)

6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 0

Andresy RPA

Andresy RPA du 15 au 21 Décembre



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

Salade de laitue améliorée Potage St Germain
Sauce salade

Feuilleté fromage

Céleri & raisins
Sauce salade

PLATS PROTIDIQUES

Boudin noir
Sauce cidre

Potée Auvergnate

 **Filet de limande**
Sauce court-bouillon

 **Flan au poisson**

GARNITURE

Purée pomme de terre

Pomme ronde vapeur

 **Repas de Noël**  **Boulgour BIO**

FROMAGE

 **Emmental BIO**

Gouda

 **Yaourt vanille BIO**

Tomme noire

DESSERT

Far aux pruneaux

 **Clémentine BIO**

Crêpe sucrée

 **Banane BIO**

1-Vert clair (Crudité) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 0