

Menus du 19 au 30 novembre 2018

	Du 19 / 11 AU 23 / 11	Allergènes	Du 26 / 11 AU 30 / 11	Allergènes
LUNDI	Céleri vinaigrette Blanc de poulet à la crème Pommes vapeur/carottes Six de Savoie Fruit	E : céleri, moutarde V : gluten, lait L : lait F : lait D :	Salade verte Rôti de porc Pommes persillées Emmental Orange	E : moutarde V : gluten L : lait F : lait D :
MARDI	Salade d'endives Boulettes de bœuf Purée pomme de terre / céleri Compote BIO	E : moutarde V : gluten L : céleri, lait F : D :	Choux fleurs Mimosa Saucisse grillée Haricots verts Fromage blanc	E : moutarde, œufs V : L : lait F : D : lait
MERCREDI	Pâté / cornichons Rôti de porc Salsifis Neufchâtel Riz au lait	E : œufs V : gluten L : lait F : lait D : lait	Potage Steak de veau Carottes Vichy Chèvre Banane	E : lait V : gluten L : lait F : lait D :
JEUDI	Salade verte Choucroute garnie Yaourt	E : moutarde V : L : F : D : lait	Salade d'endives au fromage Gratin de la mer Epinards Riz au lait	E : moutarde, lait V : poisson, gluten, lait L : lait F : D : lait
 VENDREDI	Concombre Langue de bœuf Riz aux légumes Gâteau au chocolat	E : moutarde V : gluten L : céleri, lait F : D : œufs, lait, gluten	Taboulé Pavé de dinde Haricots verts BIO Flan au four	E : moutarde, céleri V : gluten, lait L : lait F : D : œufs, gluten, lait



Aurélie DUCROCQ
Diététicienne
diet.ducrocq@sfr.fr

CUISINE CENTRALE
Impasse du Crucifix
27700 LES ANDELYS



Valérie RANO
Maire Adjoint
Enseignement, Réussite Educative, Jeunesse