

	Du 02/03 AU 06/03	Allergènes	Du 09/03 AU 13/03	Allergènes
LUNDI	<p> : Repas : Betteraves en salade Lasagne à la provençale Yaourt bio</p>	E : Moutarde V : Gluten, œufs, lait L : F : D : Lait	<p> : Repas : Concombre Nugget de blé Pommes sautées Fromage frais à la vanille</p>	E : Moutarde V : Lupin, lait L : F : D : Lait
MARDI	Endives au fromage Boulette de volaille Flageolets/ haricots beurre Banane	E : Moutarde, lait V : Gluten, lait L : Lait F : D :	<p> : Repas : Duo de chou (blanc + rouge) Omelette nature Pates bio Compote biscuit</p>	E : Moutarde V : Œufs L : Lait F : D : Œufs, lait, gluten
MERCREDI	Rillettes /cornichons Escalope de dinde Rio bio/ épinards Bleu de Bresse Fruit de saison	E : V : Gluten, lait L : Lait F : Lait D :	Salade de lentilles Rosbif Haricots beurre Morbier Fruits de saison	E : moutarde V : Œufs, moutarde L : Lait F : Lait D :
JEUDI	Carottes râpées Poisson basquaise Pâte bio printanières Mousse de fromage frais aromatisée aux fruits	E : Moutarde V : Poisson, lait, gluten L : Lait, cèleri F : D : Lait	Tarte aux 4 fromages Gratin de la mer Epinards Yaourt fermier	E : Œufs, gluten, lait V : Poisson, gluten, lait L : Lait F : D : Lait
VENDREDI	 Repas An-Chinois : Salade thaïe au poulet Emincé de porc laqué Riz cantonais Mini beignet aux litchis	E : Soja, œufs V : Lait L : Œufs, lait F : D : Œufs, gluten, lait	Salade Choucroute Yoco fraise	E : Moutarde V : lait L : F : D : Lait
Aurélie DUCROCQ Diététicienne aurelie_ducrocq@hotmail.com		CUISINE CENTRALE Impasse du Crucifix 27700 LES ANDELYS	Valérie RANO Maire Adjoint Enseignement, Réussite Educative, Jeunesse	



= produit(s) issus de l'agriculture biologique



RÉGION NORMANDIE = produit(s) de la région



= repas végétarien (Loi Egalim)



= produit(s) locaux ou en circuit court