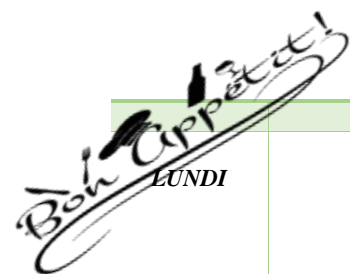









MENUS DU 2 AU 13 NOVEMBRE 2020



	Du 02/11 AU 06/11	Allergènes	Du 09/11 AU 13/11	Allergènes
<b>LUNDI</b>	<p><u>Repas</u>  :</p> <p>Salade verte Parmentière de légumes Compote et biscuits  </p>	<p>E : Moutarde V : Lait L : F : D : Œufs, gluten, lait</p>	<p>Salade parmentière Steack de veau Carottes vichy Gouda bio </p> <p>Pomme du verger d'Hardeville</p>	<p>E : Moutarde V : Gluten L : Lait F : Lait D :</p>
<b>MARDI</b>	<p><u>Repas Asiatique</u> :</p> <p>Salade de chou à la japonaise Brochette de volaille (yakitori) Riz Tarte à la noix de coco</p>	<p>E : Sésame, soja V : L : Lait F : D : Œufs, gluten, lait</p>	<p>Tomates Cordon bleu Petits pois à la française Fromage blanc</p>	<p>E : Moutarde V : Œufs, gluten, lait L : Lait F : D : Lait</p>
<b>MERCREDI</b>	<p>Carottes râpées Steack hache Brocolis Camembert Salade de fruits</p>	<p>E : Moutarde V : L : Lait F : Lait D :</p>	<b><u>Féerie</u></b>	<p>E : V : L : F : D :</p>
<b>JEUDI</b>	<p><u>Repas</u>   :</p> <p>Potage de légumes Boulette de bœuf Haricots verts Yaourt de la Mare Cavalière</p>	<p>E : Lait V : Gluten, lait L : Lait F : D : Lait</p>	<p>Friands Filet poisson pané citron Epinards Yaourts</p>	<p>E : Œufs, gluten, lait V : Poisson, œufs, gluten L : Lait F : D : Lait</p>
<b>VENDREDI</b>	<p>Céléri rémoulade Filet de poisson à la crème Riz Cake citron</p>	<p>E : Moutarde, céleri, œufs V : Gluten, lait, poisson L : Lait F : D : Œufs, gluten, lait</p>	<p><u>Repas</u>  :</p> <p>Betteraves en salade Steack fromage Pâtes Sojasun Myrtilles</p>	<p>E : Moutarde V : L : Lait F : Gluten D : Lait</p>
Menus validé par Madame DUCROCQ Aurélie Diététicienne <a href="mailto:diet.ducrocq@sfr.fr">diet.ducrocq@sfr.fr</a>		CUISINE CENTRALE Impasse du Crucifix 27700 LES ANDELYS	Armelle KRATZ Adjoint au Maire déléguée à l'Education, Jeunesse, Démocratie participative	



= 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

\*les menus peuvent être modifiés et adaptés selon besoin (régimes spécifiques sans porc, sans viande...)