






MENUS DU 16 AU 27 NOVEMBRE 2020



	Du 16/11 AU 20/11	Allergènes	Du 23/11 AU 27/11	Allergènes
LUNDI	Carottes râpées Rôti porc Pomme de terre sautées Yaourts aromatisé	E : Moutarde V : Gluten, lait L : F : D : Lait	  <u>Repas</u> : Céleri vinaigrette Eminces de bœuf Pomme vapeur / haricots verts Six de Savoie Fruits de saison	E : Moutarde, céleri V : Gluten, lait L : Lait F : Lait D :
MARDI	Salade verte Tartiflette Petites suisse chocolat	E : Moutarde V : Lait L : F : D : Lait	 <u>Repas</u> : Duo de choux Steack végétal Purée de carottes Boursin Kiwi	E : Moutarde V : Soja, gluten L : Lait F : Lait D :
MERCREDI	Navet vinaigrette Pot au feu et ses légumes Tome Fruit de saison	E : Moutarde V : Céleri L : F : D : Lait	Pâté cornichon Poisson Salsifis Emmental Riz au lait	E : Œuf V : Gluten, lait L : Lait F : Lait D : Lait
JEUDI	 <u>Repas</u> : Concombres Lasagne végétarienne Kiri  Pomme des vergers d'Hardeville	E : Moutarde V : Œuf, lait L : F : D :	Betterave en salade Choucroute Mousse au chocolat	E : Moutarde V : Lait L : F : D : Lait
VENDREDI	Taboulé Filets poisson meunière citron Choux fleurs Chou à la crème	E : Céleri, moutarde V : Poisson, œuf, gluten L : Lait F : D : Œuf, gluten, lait	Quiche Saute de poulet Carottes Vichy Mousse de fruit	E : Œuf, gluten, lait V : Gluten, lait L : Céleri, lait F : D : Lait
Aurélie DUCROCQ Diététicienne aurelie_ducrocq@hotmail.com		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



REGION
NORMANDIE = produit(s) de la région



= repas végétarien (Loi Egalim)



= produit(s) locaux ou en circuit court