










MENUS DU 30 NOVEMBRE AU 11 DECEMBRE 2020



	Du 30/11 AU 04/12	Allergènes	Du 07/12 AU 11/12	Allergènes
LUNDI	Salade verte Roti de dinde Pommes persillées + brocoli Brie Orange	E : Moutarde V : Gluten, lait L : Lait F : Lait D :	 <u>Repas</u> : Salade coleslaw Stick de l'océan Haricots beurre / pomme persillées Flan chocolat	E : Céleri, œuf, moutarde V : L : Lait F : D : Lait
MARDI	Chou-fleur mimosa Saucisse grillée Flageolets / haricots verts Fromage blanc  	E : Œuf, moutarde V : L : Lait F : D Lait:	Salade de pomme de terre aux dés de fromage Steack d'agneau Chou-fleur Clémentines	E : Moutarde, lait V : Lait, gluten L : Lait F : D :
MERCREDI	Potage Brochette de dinde Semoule aux petits légumes Edam Banane	E : Lait V : Lait, gluten L : Lait F : Lait D :	Pâté en croute Boudin blanc Poêle de légumes Fromage blanc	E : Œuf, gluten, lait V : L : Lait F : D : Lait
JEUDI	 <u>Repas</u> : Endives au fromage Gratin de la mer Epinards + Riz  Pommes des vergers d'Hardeville	E : Moutarde, lait V : Poisson, gluten, lait L : Lait F : D :	Salade de riz Bourguignon Carottes Camembert Kiwi	E : Moutarde V : Gluten L : Lait F : Lait D :
VENDREDI	Salade de pâtes   Escalope de porc Haricots verts   Flan au four	E : Gluten, moutarde V : Gluten, lait L : Lait F : D : Œuf, lait, gluten	Concombres Poisson à la crème Salsifis / pomme vapeur Fromage blanc aux fruits	E : Moutarde V : Gluten, lait L : 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



RÉGION NORMANDIE = produit(s) de la région



= repas végétarien (Loi Egalim)



= produit(s) locaux ou en circuit court