









	Du 04/01 AU 08/01	Allergènes	Du 11/01 AU 15/01	Allergènes
<b>LUNDI</b>	<p> : Repas : Salade verte Parmentier de légumes Compote / Biscuit </p>	<p>E : Moutarde V : Lait L : F : D : Œuf, gluten, lait</p>	<p>Duo de choux au fromage Rôti de porc Lentilles Pomme du Vergers d'Hardeville </p>	<p>E : Moutarde, lait V : Gluten, lait L : Lait F : D :</p>
<b>MARDI</b>	<p>Salade de pommes de terre maïs Cordon bleu Petits pois / Carottes Clémentines</p>	<p>E : Moutarde V : Œuf, gluten, lait L : Lait F : D :</p>	<p>Concombres Steack de veau Pâtes  Flan au chocolat</p>	<p>E : Moutarde V : L : Gluten, lait F : D : Lait</p>
<b>MERCREDI</b>	<p>Carottes râpées Steack haché Pommes de terre sautées Tome Pomme</p>	<p>E : Moutarde V : L : F : Lait D :</p>	<p>Tarte au fromage Escalope de dinde Brocolis Camembert Fruit de saison</p>	<p>E : Œuf, gluten, lait V : Lait, gluten L : Lait F : Lait D :</p>
<b>JEUDI</b>	<p>Betteraves en salade Saute porc Haricots vert / pomme de terre  Riz au lait</p>	<p>E : Moutarde V : Gluten, lait L : Lait F : D : Lait</p>	<p> : Repas : Salade verte Spaghettis bolognaise Yaourt bio</p>	<p>E : Moutarde V : Gluten, lait L : F : D : Lait</p>
<b>VENDREDI</b>	<p>Potage  Filet poisson meunière Chou fleurs / pomme de terre vapeur Vache qui rit Galette des rois</p>	<p>E : Cèleri, lait V : Poisson, œuf, gluten L : Lait F : Lait D : Œuf, gluten, lait, fruits à coques</p>	<p>Cèleri  en salade Poisson pané / citron Purée crécy Ile flottante</p>	<p>E : Cèleri, moutarde V : Poisson, œuf, gluten L : Lait F : D : Œuf, lait</p>
Menus validé par Madame DUCROCQ Aurélie Diététicienne <a href="mailto:aurelie_ducrocq@hotmail.com">aurelie_ducrocq@hotmail.com</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



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...)