








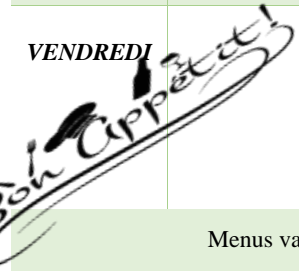






	Du 18/01 AU 22/01	Allergènes	Du 25/01 AU 29/01	Allergènes
LUNDI	Carottes râpées Filet poisson sauce aurore Riz   à la printanière Camembert Compote / biscuits  	E : Moutarde V : Poisson, lait, gluten L : Cèleri, lait F : Lait D : Œufs, gluten, lait	Pamplemousse Escalope de dinde Semoule aux petits légumes Camembert Fruit de saison	E : V : Gluten, lait L : Cèleri, lait F : Lait D :
MARDI	Salade de riz Escalope viennoise Haricot beurre Yaourts  	E : Œufs, moutarde V : Œufs, gluten L : Lait F : D : Lait	Salade parmentière aux dés de fromage Emincé de porc Epinards Fruit de saison	E : Lait, moutarde V : Gluten, lait L : Lait F : D :
MERCREDI	Soupe à l'oignon Saucisse grillée Pomme de terre paysannes Chèvre Poire	E : V : L : F : Lait D :	Salade coleslaw Poisson à la crème Salsifis Gâteaux semoule	E : Cèleri, œufs, moutarde V : Poisson, lait, gluten L : Lait F : D : Lait
JEUDI	Friand fromage Bourguignon Carottes vichy Six de Savoie Fruit de saison	E : Œufs, gluten, lait V : Lait, gluten L : Lait F : Lait D :	 Repas : Potager   Langue de bœuf sauce piquante Pomme vapeur Yaourts fermier	E : Cèleri, lait V : Gluten, lait L : Lait F : D : Lait
VENDREDI	 Repas  : Salade d'endive Tomates farcies Riz   Paris Brest	E : Moutarde V : L : Lait F : D : Œufs, gluten, lait, fruit à coques arachide	 Repas : Salade de quinoa aux légumes Océan stick Poêlier de légumes Mini pavé d'affinois Tarte aux pommes	E : Moutarde V : L : Lait F : Lait D : Œufs, gluten, lait
Menus validé par Madame DUCROCQ Aurélie 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

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