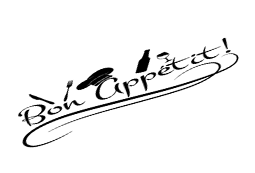
|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| MENUS DU 7AU 18 JUIN 2021 | | | | |
|  | **Du 07/06 AU 11/06** | **Allergènes** | **Du 14/06 AU 18/06** | **Allergènes** |
| *LUNDI* | Betteraves en salade  Escalope à la crème  Petits pois à la française  Tome  Fruit de saison | E :  V :  L :  F :  D : | Repas :  Salade verte  Omelette  Pâtes  Crème chocolat | E :  V :  L :  F :  D : |
| *MARDI* | Salade coleslaw  Saucisse de canard  Pomme sautées  Yaourt | E :  V :  L :  F :  D : | Pastèque  Steack d’agneau  Flageolets / haricots beurre  Gouda  Fruit | E :  V :  L :  F :  D : |
| *MERCREDI* | Radis noir vinaigrette  Rosbeef  Salade de pâtes  Camembert  Compote | E :  V :  L :  F :  D : | Salade de courgettes, tomates à la fêta  Escalope de porc  Lentilles/carottes  Pave d’Affinois  Pomme | E :  V :  L :  F :  D : |
| *JEUDI* | Repas :  Carottes râpés bio  Pépites du Fromager  Haricots verts  Riz au lait | E :  V :  L :  F :  D : | Saucisson de volaille/cornichons  Poisson à l’oseille  Purée crécy  Yaourts | E :  V :  L :  F :  D : |
| *VENDREDI* | Salade Parmentière  Poisson sauce Aurore  Brocolis  Vache qui rit  Fraises | E :  V :  L :  F :  D : | Concombre  Rosbeef/mayo  Salade d’Ebly printanière  Camembert  Donuts | E :  V :  L :  F :  D : |
|  | 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 | |
|  | ../Label%20alimentaire/Label-Agriculture-Biologique-Eurofeuille-big.jpg= produit(s) issus de l’agriculture biologique | = 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…)