



## MENUS DU 13 SEPTEMBRE AU 24 SEPTEMBRE 2021



|                 | Du 13/09 AU 17/09   | Allergènes   | Du 20/09 AU 24/09  | Allergènes  |
|-----------------|---|--|--|---|
| <b>LUNDI</b>    | Saucisson-cornichons<br>Steak de volaille saveur barbecue<br>Jardinière de légumes<br>Camembert<br>Liégeois au fruit          | E :<br>V : Lait<br>L : Lait<br>F : Lait<br>D : Lait                              | Pastèque<br>Brandade de morue<br>Yaourt bio aux pêches   | E :<br>V : poisson-lait<br>L :<br>F :<br>D : lait   |
| <b>MARDI</b>    | Salade Coleslaw<br>Filet de poisson pané-citron<br>Purée d'épinard<br>Flan caramel bio  | E : Cèleri-moutarde-œuf<br>V : poisson-œuf-gluten<br>L : Lait<br>F :<br>D : Lait | Radis-beurre<br>Omelette<br>Trio de légumes bio, carotte chou-fleur brocolis<br>Riz au lait                | E : Lait<br>V : œuf<br>L : Lait<br>F :<br>D : Lait  |
| <b>MERCREDI</b> | Friand fromage<br>Paleron<br>Lentille-carottes<br>Mini bûche chevre<br>Fruit de saison  | E : Œuf-gluten-lait<br>V : Gluten-lait<br>L : Lait<br>F : Lait<br>D :            | Betterave en salade<br>Escalope de porc<br>Chou Bruxelles-pomme vapeur<br>Tome<br>Fruit de saison          | E : Moutarde<br>V : Gluten-lait<br>L : Lait<br>F : Lait<br>D :                                  |
| <b>JEUDI</b>    | Taboulé<br>Océan sticks Veggie<br>Chou-fleur<br>Fromage frais sur lit de fruit  | E : Celeri-moutarde<br>V : Gluten-soja<br>L : Lait<br>F :<br>D : Lait            | Concombre<br>Haché d'agneau<br>Flageolets-haricots verts<br>Fromage frais vanille                          | E : Moutarde<br>V : Gluten-Lait<br>L : Lait<br>F :<br>D : Lait                                  |
| <b>VENDREDI</b> | Mélodie des mets locaux<br>Carottes râpées<br>Roti de porc<br>Pomme de terre locale<br>Samos<br>Pommes du verger d'Hardeville | E : Moutarde<br>V : Gluten-lait<br>L : Lait<br>F : Lait<br>D :                   | Salade aux deux choux bio<br>Filet de poisson à la crème<br>Riz bio printanier<br>Camembert<br>Paris Brest | E : Moutarde<br>V : Poisson-gluten-lait<br>L : Lait<br>F :<br>D : Fruit à coque-œuf-gluten-lait |

Menus validés par Madame DUCROCQ Aurélie  
Diététicienne  
[Aurelie\\_ducrocq@hotmail.com](mailto: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



= 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...)