

	Du 27/09 AU 01/10	Allergènes	Du 04/10 AU 08/10	Allergènes
LUNDI	Cèleri Pavé de dinde Pomme de terre sautées Six de Savoie Pommes du vergers d'Hardeville	E : Cèleri-moutarde V : Lait-Gluten L : F : Lait D :		E : V : L : F : D :
MARDI	Chou-fleur mimosa Poisson meunière Épinards-pommes vapeur Danette Vanille	E : Moutarde-œuf V : poisson-œuf-gluten L : Lait F : D : Lait		E : V : L : F : D :
MERCREDI	Tomates en salade Rôti de bœuf Haricots verts Gâteau de semoule	E : Moutarde V : Œuf-moutarde L : Lait F : D : Lait		E : V : L : F : D :
JEUDI	Terrine du pêcheur Blanc de poulet à la crème Pâtes bio aux légumes Gouda Compote-biscuit bio	E : Poisson-œuf-crustacés-moutarde V : Lait-Gluten L : Lait-Cèleri F : D : Lait-œuf-gluten		E : V : L : F : D :
VENDREDI	Concombre Parmentière de légumes Flan au four	E : Moutarde V : Moutarde-soja-Lait L : F : D : Œuf-gluten-lait		E : V : L : F : D :

Menus validés 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...)