



MENUS DU 15 NOVEMBRE AU 19 NOVEMBRE 2021



	LUNDI 15/11	MARDI 16/11	MERCREDI 17/11	JEUDI 18/11	VENDREDI 19/11
MENUS	Salade verte au fromage Brandade de Morue Pomme du verger d'Hardeville	Carottes Râpées Choucroute Garnie Camembert Poire de Houllbec Cocherel	Pâté / Cornichons Sauté de Poulet Salsifis Riz au lait	Betteraves Bourguignon (viande DURAND) Pomme Vapeur Yaourt Aromatisé	Salade de riz Filet de Poisson Meunière Chou-Fleur Crème de gruyère Clafouti aux fruits
ALLERGÈNE	E : Lait / Moutarde V : Poisson / Lait L : F : D :	E : Moutarde V : L : Lait F : D :	E : Œuf V : Gluten / Lait L : Lait F : D : Lait	E : Moutarde V : Gluten / Lait L : Lait F : D : Lait	E : Moutarde V : Œuf / Poisson / Gluten L : Lait F : D : Œuf / Gluten / Lait

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...)