



MENUS DU 29 NOVEMBRE AU 03 DECEMBRE 2021



	LUNDI 29/11	MARDI 30/11	MERCREDI 01/12	JEUDI 02/12	VENDREDI 03/12
MENUS	Betteraves Pizza Bio au Fromage Salade Yaourt Bio (Ferme Cavalière)	Potage Dubarry (chou-fleur) Cordon Bleu Pâte de Noël (en forme d'étoile) Clémentines	Navet Vinaigrette Rôti de Porc Petit pois / Carottes Edam Banane	Salade Trio de chou / jambon / comté Filet de Poisson Meunière Gratin courgettes pomme de terre Yaourt	Salade verte au fromage Parmentier de Légumes Compote Bio / Biscuit Bio
ALLERGÈNE	E : Moutarde V : Lait / Gluten L : Moutarde F : D : Lait	E : Lait V : Œuf / Lait / Gluten L : Lait / Gluten F : D :	E : Moutarde V : Gluten / Lait L : Lait F : Lait D :	E : Moutarde / Lait V : Gluten / Poisson / Œuf L : Lait F : D : Lait	E : Moutarde V : Moutarde / Lait / Soja L : 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...)