



MENUS DU 06 DECEMBRE AU 10 DECEMBRE 2021



	LUNDI 06/12	MARDI 07/12	MERCREDI 08/12	JEUDI 09/12	VENDREDI 10/12
MENUS	Salade Parmentière avec dés de Fromage Omelette Haricots verts Pomme de Feuquerolles	Concombres Goulash (ferme Noyers) Carottes Vichy / Pomme de terre Riz au lait	Pâté en croute Boudin Blanc Purée aux Panais Emmental Fruit de saison	Salade de riz Steak d'agneau Chou-fleur Camembert Kiwi	Potage de légumes Filet de Poisson à la crème Salsifis / pomme Vapeur Fromage Blanc
ALLERGÈNE	E : Moutarde / Lait V : L : Lait F : D :	E : Moutarde V : Lait / Gluten L : Lait F : D : Lait	E : Œuf / Gluten / Lait V : Œuf / Lait L : Lait F : Lait D :	E : Moutarde V : Gluten / Lait L : Lait F : Lait D :	E : Lait V : Poisson / Gluten / Lait L : Lait F : D : 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...)