



## MENUS DU 13 DECEMBRE AU 17 DECEMBRE 2021



	LUNDI 13/12	MARDI 14/12	MERCREDI 15/12	JEUDI 16/12	VENDREDI 17/12
MENUS	Salade Coleslaw Stick de l'océan Purée de Brocolis Yaourt Bio	Potage de légumes Filet de Poisson pané / citron Poêlée de légumes Camembert Pomme (Vergers d'Hardeville)	Saucisson / Cornichons Émincé de Porc Lentilles / Carottes Brie Flan caramel	<b>REPAS DE NOËL</b> <b>Saumon fumé et sa navette</b> <b>Briochée</b> <b>Chapon à la crème</b> <b>Pomme noisette</b> <b>Bûche / Clémentine</b>	Carottes Râpées Viande de bœuf (ferme DURAND) Riz Bio Mousse au Chocolat
ALLERGÈNE	E : Moutarde / cèleri V : Gluten / Soja L : Lait F : D : Lait	E : Lait V : Poisson / Œuf / Gluten L : Lait F : Lait D :	E : V : Gluten / Lait L : Lait F : Lait D : Lait	E : Œuf / Gluten / Lait / Poisson V : Gluten / Lait L : F : D : Œuf / Gluten / Lait	E : Moutarde V : Œuf / Moutarde L : Lait F : D : 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



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...)