



MENUS DU 02 AU 06 FÉVRIER 2026



	LUNDI 02/02/2026	MARDI 03/02/2026	MERCREDI 04/02/2026	JEUDI 05/02/2026	VENDREDI 06/02/2026
MENUS	Taboulé Petit brin de veau à l'emmental Brocolis bio Petits suisses Fruit	 Salade aux deux choux Sauté de dinde Riz bio printanier Yaourt (ferme Perret)	Sardines / beurre Poisson à la provençale Poêlée - ratatouille Gâteau de semoule	 Potage de lentilles corail Pizza Haricots verts Riz au lait bio	 Betteraves / endives Poisson à l'oseille Pommes de terre vapeur / brocolis Paris Brest
ALLERGÈNES	E : Céleri - moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : D : Lait	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Céleri - lait F : D : Lait	E : Poisson - lait V : Poisson L : F : D : Lait	E : Lait V : Gluten - lait - poisson L : Lait F : D : Lait	E : Moutarde V : Gluten - lait - poisson L : Lait F : D : Gluten - lait - œuf - arachide - fruits à coque

Menus validés par Madame JACQUIER
 Diététicienne
audrey.jacquier.dieteticienne@gmail.com

CUISINE CENTRALE
 Impasse du Crucifix
 27700 LES ANDELYS

Armelle KRATZ
 Adjoint au Maire
 déléguée à l'Education, Jeunesse, Démocratie participative

SIQO: Signe Officiel de qualité



= produit(s) issus de l'agriculture biologique



= produit(s) de la région



= repas végétarien (Loi Egalim)



= produit(s) locaux ou en circuit court



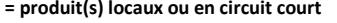
"Subventionné dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles"

* les menus peuvent être modifiés et adaptés selon besoin (régimes spécifiques : sans porc, sans viande...)



MENUS DU 09 AU 13 FÉVRIER 2026



	LUNDI 09/02/2026	MARDI 10/02/2026	MERCREDI 11/02/2026	JEUDI 12/02/2026	VENDREDI 13/02/2026
MENUS	Carottes rapées Boulettes de volaille à la sauce tomate Pâtes bio Yaourt  	Endives au fromage Cuisse de poulet snackée Semoule aux petits légumes Crème au chocolat 	Concombre Rôti de porc Riz bio Fromage Fruit de saison  	Potage petits pois / champignons Choufiflette Fruit	✓ Poireau / pommes de terre en salade Gratin de carottes / pommes de terre / choux fleurs / lentilles Fromage Compote bio  
ALLERGÈNES	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Gluten - lait F : D : Lait	E : Moutarde - lait V : Gluten - lait L : Lait F : D : Lait	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : D : Lait	E : Lait V : Lait L : F : D : 	E : Moutarde V : Lait L : F : Lait D : 

Menus validés par Madame JACQUIER
Diététicienne
audrey.jacquier.dieteticienne@gmail.com

CUISINE CENTRALE
Impasse du Crucifix
27700 LES ANDELYS

Armelle KRATZ
Adjoint au Maire
déléguée à l'Education, Jeunesse, Démocratie participative

SIQO: Signe Officiel de qualité



= produit(s) issus de l'agriculture biologique



= produit(s) de la région



= repas végétarien (Loi Egalim)



= produit(s) locaux ou en circuit court



"Subventionné dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles"

* les menus peuvent être modifiés et adaptés selon besoin (régimes spécifiques : sans porc, sans viande...)



MENUS DU 16 AU 20 FÉVRIER 2026



	LUNDI 16/02/2026	MARDI 17/02/2026	MERCREDI 18/02/2026	JEUDI 19/02/2026	VENDREDI 20/02/2026
MENUS	Salade verte au fromage Lasagnes bolognaise Compote	Tarte au fromage Poisson sauce crème Purée d'épinards Fruit de saison	Betteraves Emincé de dinde Pommes de terre vapeur Fromage Cocktail de fruits	Salade de choux Rôti de dinde Purée de petits pois Gâteau de semoule	Potage Escalope Haricots beurre Chèvre Fruit de saison
ALLERGÈNES	E : Moutarde - lait V : Gluten - lait L : F : D :	E : Gluten - lait V : Gluten - lait - poisson L : Lait F : D :	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : Lait D :	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : D : Lait	E : Lait V : Gluten - lait L : Lait F : Lait D :

Menus validés par Madame JACQUIER
Diététicienne
audrey.jacquier.dieteticienne@gmail.com

CUISINE CENTRALE
Impasse du Crucifix
27700 LES ANDELYS

Armelle KRATZ
Adjoint au Maire
déléguée à l'Education, Jeunesse, Démocratie participative

SIQO: Signe Officiel de qualité



= produit(s) issus de l'agriculture biologique



= produit(s) de la région



= repas végétarien (Loi Egalim)



= produit(s) locaux ou en circuit court



"Subventionné dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles"

* les menus peuvent être modifiés et adaptés selon besoin (régimes spécifiques : sans porc, sans viande...)



MENUS DU 23 AU 27 FÉVRIER 2026



	LUNDI 23/02/2026	MARDI 24/02/2026	MERCREDI 25/02/2026	JEUDI 26/02/2026	VENDREDI 27/02/2026
MENUS	Salade de riz Rôti de porc Brocolis Yaourt	Salade de pommes de terre / choux fleurs Steack haché Haricots verts Emmental Fruit de saison	Concombre Poisson à la basquaise Pommes de terre vapeur Mousse de fruits	Potage façon crécy Chou farci Riz bio Yaourt	Carottes rapées Paleron Pommes de terre vapeur Fromage Fruit
ALLERGÈNES	E : Moutarde - œuf V : Gluten - lait L : Lait F : D : Lait	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : Lait D :	E : Moutarde V : Gluten - lait - poisson L : Lait F : D : Lait	E : Lait V : œuf L : Lait F : D : Lait	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : Lait D :

Menus validés par Madame JACQUIER
Diététicienne
audrey.jacquier.dieteticienne@gmail.com

CUISINE CENTRALE
Impasse du Crucifix
27700 LES ANDELYS

Armelle KRATZ
Adjoint au Maire
déléguée à l'Education, Jeunesse, Démocratie participative

SIQO: Signe Officiel de qualité



= produit(s) issus de l'agriculture biologique



= produit(s) de la région



= repas végétarien (Loi Egalim)



= produit(s) locaux ou en circuit court



"Subventionné dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles"

* les menus peuvent être modifiés et adaptés selon besoin (régimes spécifiques : sans porc, sans viande...)