



MENUS DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026



	lundi 30/11/26	mardi 01/12/26	mercredi 02/12/26	jeudi 03/12/26	 vendredi 04/12/26
MENUS	 Coleslaw Poisson pané / citron Brocolis / riz Fromage blanc bio 	Sardines Pizza Salade / carottes rapées Fruit de saison	 Salade de lentilles Haut de cuisse de poulet Choux de bruxelles Chèvre Compote	 Velouté de butternut Bœuf (Ferme Durand)  Pommes de terre sautées Fruit de saison	Carottes rapées Pâtes bio sin carné (sans  viande) Yaourt
ALLERGÈNES	E : Céleri - moutarde - œuf V : Poisson - œuf - gluten L : Lait F : D : Lait	E : Poisson - lait V : Gluten - lait L : Lait F : Lait D :	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : Lait D :	E : Lait V : Gluten - lait L : F : D :	E : Moutarde V : Gluten - 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
déléguee à l'Enfance, Jeunesse, Vie sociale



= produit(s) issus de l'agriculture biologique



= produit(s) de la région



= repas végétarien (Loi Egalim)



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



= produit(s) locaux ou en circuit court



= Pêche Durable



= Viande Française

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

SIQO: Signe Officiel de qualité



MENUS DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026



	lundi 07/12/26	mardi 08/12/26	mercredi 09/12/26	jeudi 10/12/26	✓ vendredi 11/12/26
MENUS	 Betteraves bio Volaille à la crème  Purée de légumes Yaourt	Salade verte au fromage  Poisson Semoule aux petits légumes Crème à la vanille	Céleri à la Bulgare  Rôti de porc Patates douces rôties Fromage blanc	Endives au fromage Hachis parmentier Fruit de saison bio 	Friand au fromage Blanquette de légumes aux haricots blancs Yaourt bio 
ALLERGÈNES	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : D : Lait	E : Moutarde - lait V : Gluten - lait - poisson L : Céleri - lait F : D : Lait	E : Céleri - moutarde V : Gluten - lait L : F : D : Lait	E : Moutarde - lait V : Lait L : F : D :	E : Gluten - lait - œuf V : Gluten - lait L : F : D : Lait

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'Enfance, Jeunesse, Vie sociale



= produit(s) issus de l'agriculture biologique



= produit(s) de la région



= repas végétarien (Loi Egalim)



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



= produit(s) locaux ou en circuit court



= Pêche Durable



= Viande Française

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

SIQO: Signe Officiel de qualité



MENUS DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026



	lundi 14/12/26	mardi 15/12/26	mercredi 16/12/26	jeudi 17/12/26	 vendredi 18/12/26
MENUS	Macédoine à la mayonnaise Boulettes à la tomate  Pâtes bio Fromage blanc bio 	Salade de pommes de terre Rôti de dinde  Gratin de choux fleurs / brocolis  Cocktail de fruits	Potage de légumes Jambon à l'échalotte Poêlée de légumes Fruit de saison	 Repas de Noël Saumon fumé et sa navette Volaille à la normande Pommes pins  Bûche de Noël / clémentine	Salade verte au fromage Lasagne de légumes Yaourt
ALLERGÈNES	E : Céleri - œuf - moutarde V : Gluten - lait L : Gluten - lait F : D : Lait	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Gluten - lait F : D :	E : Lait V : Gluten - lait L : Lait F : D :	E : Gluten - lait - œuf - poisson V : Gluten - lait L : F : D : Gluten - lait - œuf	E : Moutarde - lait V : Gluten - lait - céleri L : F : D : Lait

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'Enfance, Jeunesse, Vie sociale



= produit(s) issus de l'agriculture biologique



= produit(s) de la région



= repas végétarien (Loi Egalim)



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



= produit(s) locaux ou en circuit court



= Pêche Durable



= Viande Française

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

SIQO: Signe Officiel de qualité