



MENUS DU 05 AU 09 JANVIER 2026



	LUNDI 05/01/2026	MARDI 06/01/2026	MERCREDI 07/01/2026	JEUDI 08/01/2026	VENDREDI 09/01/2026
MENUS	 Salade verte Lasagnes Compote bio / biscuit 	 Betteraves bio Cordon bleu Riz printanier bio Fruit de saison	Carottes rapées Escalope de porc Pommes de terre vapeur Tome Fruit de saison	 Potage du jardin Filet de poisson façon meunière Brocolis bio Riz au lait	Duo de choux au fromage Petit brin de veau à l'emmental Carottes Vichy Galette des rois
ALLERGÈNES	E : Moutarde V : Gluten - lait - œuf L : F : D : Gluten - lait - œuf	E : Moutarde V : Gluten - lait - œuf L : Céleri - lait F : D :	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : Lait D :	E : Céleri - lait V : Poisson - œuf - gluten L : Lait F : D : Lait	E : Moutarde - lait V : Gluten - lait L : Lait F : D : Gluten - lait - œuf - 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 12 AU 16 JANVIER 2026



	LUNDI 12/01/2026	MARDI 13/01/2026	MERCREDI 14/01/2026	JEUDI 15/01/2026	VENDREDI 16/01/2026
MENUS	Carottes rapées Sauté de porc au curry Semoule aux petits légumes Yaourt nature bio  	Concombre sauce bulgare Boulette de bœuf   	Tarte au fromage Escalope de dinde Choux fleurs persillés Fruit de saison	Salade de pommes de terre   	 Velouté de lentilles Poisson Meunière Poêlée de légumes Mousse au chocolat
ALLERGÈNES	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Céleri - lait F : D : Lait	E : Moutarde - lait V : Gluten - lait L : Gluten - lait F : D :	E : Gluten - lait - œuf V : Gluten - lait L : Lait F : D :	E : Moutarde V : œuf L : Lait F : lait D :	E : Lait V : Gluten - céleri - soja L : Lait 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'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 19 AU 23 JANVIER 2026



	LUNDI 19/01/2026	MARDI 20/01/2026	MERCREDI 21/01/2026	JEUDI 22/01/2026	VENDREDI 23/01/2026
MENUS	Salade de coleslaw Pâtes bio sin carné (sans viande) Chèvre Pomme	Chou blanc au fromage Paleron Purée de crécy Fruit de saison bio 	Soupe à l'oignon Poulet Pommes de terre sautées Brebis crème Poire 	Potage épinards - butternut Gratin de poule Riz bio printanier Galet de Loire Fruit de saison	Betteraves - endives aux pommes Poisson à la crème Haricots beurre / pommes de terre vapeur / carottes Yaourt nature bio
ALLERGÈNES	E : Œuf - moutarde V : Gluten - lait L : F : Lait D :	E : Lait -moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : D :	E : Lait V : Gluten - lait L : F : Lait D :	E : Lait V : Gluten - lait - œuf L : Céleri - lait F : Lait D :	E : Moutarde V : Poisson - gluten - lait L : Lait 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'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 26 AU 30 JANVIER 2026



	LUNDI 26/01/2026	MARDI 27/01/2026	MERCREDI 28/01/2026	JEUDI 29/01/2026	VENDREDI 30/01/2026
MENUS	Salade parmentière Rôti de dinde forestier Poêlée de légumes Fromage blanc nature bio 	Carottes rapées au citron Sauté de volaille Semoule aux petits légumes Vache qui rit Fruit de saison	Céleri Poisson à la crème Pommes de terre vapeur Bleu cendré Fruit de saison	Potage de pois cassés Stick de l'océan Purée d'épinards Mini cabrette Compote bio	 Betteraves Boulettes d'agneau au curry Pâtes bio Tarte aux pommes bio
ALLERGÈNES	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : D : Lait	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Céleri - lait F : Lait D :	E : Céleri - moutarde V : Poisson - gluten - lait L : Lait F : Lait D :	E : Lait V : Soja - gluten L : Lait F : Lait D :	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Gluten - lait F : D : Gluten - lait - œuf

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...)