






MENUS DU 01 AU 05 JUIN 2026



	lundi 01/06/2026	mardi 02/06/26	mercredi 03/06/26	jeudi 04/06/26	vendredi 05/06/26
MENUS	Carottes rapées Rôti de porc  Haricots verts bio Gâteau de semoule	Salade mikado (courgettes - carottes - surimi) Rôti de dinde froid / mayonnaise Salade de pâtes Yaourt bio 	Céleri vinaigrette Saucisse de Morteau Lentilles Chèvre Fruit de saison	Melon Paleron de bœuf sauce tomate Purée de courgettes Yaourt bio 	Concombres / maïs Nuggets végétariens Haricots verts Clafoutis aux pêches
ALLERGÈNES	E : Moutarde V : Gluten - lait L : F : D : Lait	E : Crustacé - poisson - moutarde V : Œuf - moutarde L : Gluten - moutarde - œuf F : D : Lait	E : Céleri - moutarde V : L : Lait F : Lait D :	E : V : Gluten - lait L : Lait F : D : Lait	E : Moutarde V : Gluten - soja L : 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...)



MENUS DU 08 AU 12 JUIN 2026



	lundi 08/06/2026	mardi 09/06/26	mercredi 10/06/26	jeudi 11/06/26	vendredi 12/06/26
MENUS	Radis / beurre Omelette sauce tomate   Pâtes bio Yaourt bio 	Saucisson / cornichons Escalope de volaille froide Salade de pommes de terre / haricots verts Yaourt de la ferme Perret	Salade verte Jambon à l'échalote Purée de courgette Riz au lait	Tomate / maïs Filet de poisson pané / citron Ratatouille / pommes de terre Fruit de saison	Pastèque Chili sin carné (sans viande) (courgettes, riz, épinards) Fromage blanc bio 
ALLERGÈNES	E : Lait V : Gluten - lait - œuf L : Gluten - lait F : D : Lait	E : V : Œuf - moutarde L : Moutarde F : D : Lait	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : D : Lait	E : Moutarde V : Poisson - œuf - gluten L : Lait F : D :	E : 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'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 15 AU 19 JUIN 2026



	lundi 15/06/2026	mardi 16/06/26	mercredi 17/06/26	jeudi 18/06/26	vendredi 19/06/26
MENUS	Melon Rôti de porc froid / mayonnaise Salade parmentière Yaourt	Concombres Boulettes d'agneau Flageolets / carottes à la tomate Fromage bio Compote bio 	Crudités Escalope de porc Lentilles Pavé d'affinois Fruit de saison	Salade de tomates / courgettes / fêta Couscous végétal Fruit de saison	Carottes rapées Filet de poisson sauce citron Gratin de pommes de terre / salsifis Flan aux fruits
ALLERGÈNES	E : V : Œuf - moutarde L : Moutarde F : D : Lait	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : Lait D :	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : Lait D :	E : Moutarde - lait V : Gluten - lait L : F : D :	E : Moutarde V : Gluten - lait - poisson 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...)



MENUS DU 22 AU 26 JUIN 2026



	lundi 22/06/2026	mardi 23/06/26	mercredi 24/06/26	jeudi 25/06/26	vendredi 26/06/26
MENUS	Macédoine Bœuf en daube Carottes provençales Yaourt	Pastèque Jambon froid Taboulé Yaourt bio 	Tarte du soleil Poisson basquaise Riz bio   Mousse aux fruits	Tomates Viande de bœuf Pommes de terre / haricots verts Gâteau des vacances	Sardines / beurre Salade de pâtes (œuf / maïs / tomates) Fromage Fruit de saison
ALLERGÈNES	E : Céleri - œuf - moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : D : Lait	E : V : Moutarde - œuf L : Céleri - moutarde F : D : Lait	E : Gluten - lait - œuf V : Gluten - lait - poisson L : Lait F : D : Lait	E : Moutarde V : Gluten - lait - œuf - moutarde L : Lait F : D : Gluten - lait - œuf	E : Poisson - lait V : Gluten - lait - œuf L : F : 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 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026



	lundi 29/06/2026	mardi 30/06/26	mercredi 01/07/26	jeudi 02/07/26	vendredi 03/07/26
MENUS	Melon Blanc de poulet Salade de pommes de terre / courgettes / tomates Yaourt bio 	Salade de tomates / maïs Rôti de dinde Salade de riz Fruit de saison bio 	Salade de pommes de terre Filet de saumon / mayonnaise Ratatouille Fromage blanc	Concombres / tomates Rôti de porc Piémontaise Yaourt	Salade verte au fromage Rôti de bœuf / mayonnaise Taboulé Fruit de saison
ALLERGÈNES	E : V : Œuf - moutarde L : Moutarde F : D : Lait	E : Moutarde V : Œuf - moutarde L : Céleri - moutarde F : Lait D :	E : Moutarde V : Gluten - lait - poisson L : F : D : Lait	E : Moutarde V : Œuf - moutarde L : Œuf - moutarde F : D : Lait	E : Moutarde - lait V : Œuf - moutarde L : Céleri - moutarde F : 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'Éducation, 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...)