



MENUS DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026



	lundi 02/11/26	✓ mardi 03/11/26	mercredi 04/11/26	jeudi 05/11/26	vendredi 06/11/26
MENUS	Salade verte au fromage Brandade de morue Flan au caramel	Salade coleslaw à la bulgare Couscous de légumes Yaourt (Ferme Perret)	Velouté à la crème Dubarry Rosbeef / mayonnaise Purée Fruit de saison	Salade parmentière aux dés de fromage Emincé de volaille Pommes de terre / patates douces Fruit de saison bio	Potage de légumes Rôti de porc à la moutarde Poêlée de légumes Yaourt bio
ALLERGÈNES	E : Moutarde - lait V : Poisson - lait L : F : D : Lait	E : Lait - moutarde - céleri V : Céleri L : Lait F : D :	E : Lait V : Moutarde - œuf L : Lait F : D :	E : Lait V : Gluten - lait L : Lait F : D : Lait	E : Lait - moutarde V : Gluten - lait - moutarde L : Lait 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
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 09 AU 13 NOVEMBRE 2026



	lundi 09/11/26	mardi 10/11/26	mercredi 11/11/26	jeudi 12/11/26	 vendredi 13/11/26
MENUS	 Salade de choux fleurs Haut de cuisse de poulet Pommes de terre sautées Fruit bio 	 Carottes rapées Jambon sauce tomate Epinards / pâtes Riz au lait	FÉRIÉ	 Céleri rémoulade Poisson pané / citron Salsifis Fromage blanc bio 	Lentilles vinaigrette Gratin de brocolis / carottes / pommes de terre Camembert  Fruit de saison
ALLERGÈNES	E : Moutarde V : Gluten - lait L : F : D :	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Gluten - lait F : D : Lait	E : V : L : F : D :	E : Céleri - œuf - moutarde V : Gluten - poisson - œuf L : Lait F : D : Lait	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
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 16 AU 20 NOVEMBRE 2026



	lundi 16/11/26	 mardi 17/11/26	mercredi 18/11/26	jeudi 19/11/26	vendredi 20/11/26
MENUS	 Taboulé Filet de poisson façon meunière Fondue de poireaux / pomme de terre à la crème de boursin Yaourt aromatisé	 Betteraves bio Parmentière de légumes Mimolette Flan au chocolat	Poireaux vinaigrette Omelette  Riz bio printanier Tome Poire	 Potage de légumes Boulettes de bœuf à la tomate  Pâtes bio Chèvre Fruit	Endive / pomme / fromage  Emincé de poulet Epinards à la crème de Saint Moret Paris Brest
ALLERGÈNES	E : Céleri - moutarde V : Poisson - œuf - gluten L : Lait F : D : Lait	E : Moutarde V : Mooutarde - soja - lait L : F : Lait D : Lait	E : Moutarde V : Œuf L : Céleri - lait F : Lait D :	E : Lait V : Gluten - lait L : Gluten - lait F : Lait D :	E : Moutarde - lait V : Gluten - lait L : Lait F : D : Fruit à coque - œuf - gluten - 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 23 AU 27 NOVEMBRE 2026



	lundi 23/11/26	 mardi 24/11/26	mercredi 25/11/26	jeudi 26/11/26	vendredi 27/11/26
MENUS	Macédoine à la russe Bœuf en Daube (ferme Durand)  Carottes Vichy / pommes de terre Compote / biscuit bio 	Lentilles en salade Nuggets veggie  Haricots verts bio Fromage blanc à la vanille	Potage à la tomate Rôti de dinde Flageolets / carottes Yaourts	Potage paysan Filet de poisson au citron  Purée Fruit de saison	 Terrine de légumes Saucisses de Francfort Pommes de terre vapeur / choux braisés Crème au chocolat
ALLERGÈNES	E : Céleri - moutarde - œuf V : Gluten - lait L : Lait F : D : Gluten - lait - œuf	E : Moutarde V : Gluten - céleri L : Lait F : D : Lait	E : Lait V : Gluten - lait L : Lait F : D : Lait	E : Lait V : Gluten - lait - poisson L : Lait F : D :	E : Œuf V : 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'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 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