



MENUS DU 29 SEPTEMBRE AU 03 OCTOBRE 2025



	LUNDI 29/09/2025	MARDI 30/09/2025	MERCREDI 01/10/2025	JEUDI 02/10/2025	VENDREDI 03/10/2025
MENUS	Carottes rapées Saucisse Petits pois / carottes / pommes de terre Camembert Compote Bio  	Piémontaise Rôti de porc Haricots verts bio Fruit / Petits suisses  	Radis noir vinaigrette Escalope de dinde Purée de Crécy Chèvre Fruit de saison	Potage de légumes au gruyère Filet de poisson au citron Riz bio printanier Fruit   	Salade de lentilles à la mimolette Pâtes bio à la forestière Flan au four  
ALLERGÈNES	E : Moutarde V : L : Lait F : Lait D :	E : Moutarde - œuf V : Gluten - lait L : Lait F : D : Lait	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : Lait D :	E : Céleri - lait V : Poisson - gluten - lait L : Céleri - lait F : D :	E : Moutarde - céleri - lait V : Gluten - lait L : F : D : 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'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 6 AU 10 OCTOBRE 2025



	LUNDI 06/10/2025	MARDI 07/10/2025	MERCREDI 08/10/2025	JEUDI 09/10/2025	VENDREDI 10/10/2025
MENUS	Taboulé Paleron à la provençale Poêlée de légumes Petits suisses Fruit de saison	Terrine de loup aux petits légumes Gratin de la mer Chou Fleur / pommes de terre Fruit de saison bio 	Salade de lentilles Endives en gratin Salade de Fruits	LE GRAND -Repas- (Menu unique par Région)	Salade parmentière Filet de poisson à la fondue poireaux Beignets de brocolis Yaourt
ALLERGÈNES	E : Céleri - moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : Lait D :	E : Poisson - crustacé - moutarde - œuf V : Poisson - crustacé - gluten - lait L : Lait F : D :	E : Moutarde V : Gluten - lait L : F : D :	E : V : L : F : D :	E : Moutarde V : Poisson - gluten - lait L : Œuf - gluten 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 13 AU 17 OCTOBRE 2025



	LUNDI 13/10/2025	MARDI 14/10/2025	MERCREDI 15/10/2025	JEUDI 16/10/2025	VENDREDI 17/10/2025
MENUS	Région Sud Ouest Rillettes de Canard Confit de poulet Haricots blancs à la tomate Compote de pêche Bio 	Région Normandie Carottes au vinaigre de cidre Escalope à la Normande Pommes de terre au camembert Pomme ou poire	Région PACA Pissaladière Poisson à la provençale Ratatouille Tropézienne	Région Rhone Alpes Salade verte Tartiflette Yaourt de la ferme Peret aux myrtilles	Région Est Soupe de pois cassés Quiche Lorraine Tarte aux mirabelles
ALLERGÈNES	E : V : L : F : D :	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : D :	E : V : Poisson - gluten - lait L : F : D : Œuf - gluten - lait	E : Moutarde V : Lait L : F : D : Lait	E : Lait V : Œuf - gluten - lait L : F : D : Œuf - gluten - lait - fruit à coque

Menus validés par Madame JACQUIER
Dététicienne
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 20 AU 24 OCTOBRE 2025



	LUNDI 20/10/2025	MARDI 21/10/2025	MERCREDI 22/10/2025	JEUDI 23/10/2025	VENDREDI 24/10/2025
MENUS	Carottes rapées Filet de poisson à la crème Riz Bio Yaourt au chocolat 	Potage au potiron Omelette Pâtes Bio printanière Camembert Raisin 	Salade de betteraves Rôti de dinde Purée Yaourt aromatisé	Céleri Boulettes de bœuf à la tomate Chou Fleur / Pommes de terre à la vapeur Riz au lait	Salade de pommes de terre Rôti de porc Poêlée d'automne Chèvre Fruit de saison
ALLERGÈNE	E : Moutarde V : Poisson - gluten - lait L : Lait F : D : Lait	E : Lait V : Œuf L : Céleri - lait F : Lait D :	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : D : Lait	E : Céleri - moutarde - oeuf V : Gluten - lait 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...)



MENUS DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025



	LUNDI 27/10/2025	MARDI 28/10/2025	MERCREDI 29/10/2025	JEUDI 30/10/2025	VENDREDI 31/10/2025
MENUS	Salade de coleslaw Jambon sauce provençale Pommes de terre à la vapeur Yaourt	Betteraves Poisson à la fondue de poireaux Riz bio Camembert Fruit 	Potage de légumes Rosbeef / mayonnaise Haricots verts Gâteau de semoule	Velouté aux champignons Escalope de dinde Tagliatelles / petits pois Tome Mousse aux fruits 	Potage halloween (épinard / butternut) Parmentier de potiron Pomme au four
ALLERGÈNE	E : Oeuf - moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : D : Lait	E : Moutarde V : Poisson - gluten - lait L : Lait F : Lait D :	E : Lait V : Œuf - moutarde L : Lait F : D : Lait	E : Lait V : Gluten - lait L : Lait F : Lait D : Lait	E : Lait V : Soja - lait - moutarde 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...)