



MENUS DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025



	LUNDI 08/09/2025	MARDI 09/09/2025	MERCREDI 10/09/2025	JEUDI 11/09/2025	VENDREDI 12/09/2025
MENUS	 Bettraves bio / maïs Fricadelle de bœuf à la tomate Poêlée de légumes Petits suisses Fruit de saison	Friand au fromage Filet de poisson à la bordelaise Purée d'épinards Flan au chocolat	Tomates Palette à la provençale Riz bio Leerdammer Fruit de saison 	Concombre sauce bulgare Emincé de volaille Carottes / pommes de terre vapeur Yaourt Bio  	 Taboulé Nuggets végétariens Gratin de courgettes Fromage blanc sucré
ALLERGÈNES	E : Moutarde V : Œuf L : Lait F : Lait D :	E : Œuf - gluten - lait V : Poisson L : Lait F : D : Lait	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : Lait D :	E : Lait - moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : D : Lait	E : Céleri - moutarde V : Gluten L : Lait - 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 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025



	LUNDI 15/09/2025	MARDI 16/09/2025	MERCREDI 17/09/2025	JEUDI 18/09/2025	VENDREDI 19/09/2025
MENUS	Salade Parmentière Goulash Carottes Vichy Yaourt Bio   	Radis/Beurre Croustillant au fromage Poêlée de légumes et haricots blancs Compote Bio  	Betteraves Paupiette de bœuf Choux de Bruxelles / Pommes de terre vapeur Mini pavé d'Affinois Fruit de saison	Salade de haricots verts mimosa Viande de bœuf Pommes de terre sautées Samos Fruit de saison	Céleri Poisson à la Provençale Riz Bio Galet de Loire Paris Brest  
ALLERGÈNES	E : Moutarde V : Gluten - lait L : Lait F : D : Lait	E : Lait V : Œuf - gluten L : Lait F : D :	E : Moutarde V : Œuf - gluten - lait L : Lait F : Lait D :	E : Œuf - moutarde V : Gluten - lait - œuf - moutarde L : F : Lait D :	E : Céleri - moutarde V : Poisson L : Lait F : Lait D : Œuf - gluten - fruit 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 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025



	LUNDI 22/09/2025	MARDI 23/09/2025	MERCREDI 24/09/2025	JEUDI 25/09/2025	VENDREDI 26/09/2025
MENUS	Terrine de poisson Emincés de dinde Semoule bio aux petits légumes Yaourt de la ferme Perret 	Lentilles à la vinaigrette Pâtes aux légumes Gruyère Compote Bio / Biscuit Bio 	Tomates Poisson à la crème Haricots verts / Flageolets Tome Fruit de saison 	Betteraves bio Jambonnette de poulet Gratin dauphinois Fruit de saison bio 	Salade de chou fleur Filet de poisson sauce aurore Riz bio aux tomates Bûche du Pilat Fruit de saison 
ALLERGÈNES	E : Œuf - moutarde - poisson - crustacé V : Gluten - lait L : Céleri - lait F : D : Lait	E : Moutarde - céleri V : Céleri - lait - gluten L : F : D : Œuf - gluten - lait	E : Moutarde V : Poisson - gluten - lait L : Lait F : Lait D :	E : Moutarde V : L : Œuf - lait F : D :	E : Moutarde V : Poisson - 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 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...)