

# ECOLES

Du 09 SEPTEMBRE AU 13 SEPTEMBRE 2024

	MIDI	ALLERGENES
<b>LUNDI</b>	CHOUX FLEUR VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMME DE TERRE SAUTÉE SAINT NECTAIRE COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES  LAIT
<b>MARDI</b>	TOMATES EN SALADE PAVE DE LIEU SAUCE CREME DE POIVRONS RIZ PETIT SUISSE PRUNES	ALLERGENES ASSOCIES POISSON ALLERGENES ASSOCIES  LAIT
<b>JEUDI</b>	SARDINES BOULETTE DE BŒUF + SAUCE POMMES DAUPHINE SAINT MORET SEMOULE SUR LIT DE CARMEL	POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT ŒUFS GLUTEN FRUITS A COQUE LAIT LAIT GLUTEN
<b> VENDREDI</b>	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTE DE PORC COQUILLETTE CANTAL TARTE AUX POMMES	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS LAIT ŒUFS GLUTEN FRUIT A COQUE SOJA

**ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES :** Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, sulfites.

**ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS :** Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques.

**ALLERGENES ASSOCIES VINAIGRETTE MAYONNAISE :** Moutarde œufs gluten lait soja

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisson, les sauces et la pâtisserie sont l'huile de colza, l'huile d'olive, la margarine et le beurre pour favoriser les Omega 3

Les viandes de porc et volaille sont d'origine Auvergne. Les viandes de veau, bœuf sont de la limousine.

Nous favorisons les circuits courts et le local ainsi que l'origine France pour tous nos autres produits.

Pour information nous conservons le droit de modifier ces menus en cas de rupture où de problèmes d'approvisionnement

**FAIT MAISON**

**PRODUIT DE SAISON**

**PRODUIT LOCAL**

# ECOLES

DU 16 SEPTEMBRE AU 20 SEPTEMBRE 2024

	Midi	ALLERGENES
<b>Lundi</b>	CELERI REMOULADE CHILI CON CARNE RIZ FROMAGE BLANC COULIS DE FRAMBOISE	ALLERGENES ASSOCIES + CELERI ALLERGENES ASSOCIES  LAIT
<b>Mardi</b>	PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS DOS DE COLIN CREME AIL ET CITRON HARICOT VERT FOURME D'AMBERT POMME	ŒUF LAIT SULFITE  POISSON ALLERGENES ASSOCIES  LAIT
<b>Jeudi</b>	SALADE VINAIGRETTE + CROUTONS CHIPOLATAS AU JUS TRUFFADE COUPE LIEGEOISE FRAISE MELBA	ALLERGENES ASSOCIES + GLUTEN  ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<b>Vendredi</b>	CAROTTES RAPEES POULET BASQUAISE TORTIS SAINT NECTAIRE LIEGEOIS CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF LAIT LAIT

**ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES :** Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, sulfites.

**ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS :** Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques.

**ALLERGENES ASSOCIES VINAIGRETTE MAYONNAISE :** Moutarde œufs gluten lait soja

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisson, les sauces et la pâtisserie sont l'huile de colza, l'huile d'olive, la margarine et le beurre pour favoriser les Omega 3

Les viandes de porc et volaille sont d'origine Auvergne. Les viandes de veau, bœuf sont de la limousine.

Nous favorisons les circuits courts et le local ainsi que l'origine France pour tous nos autres produits.

Pour information nous conservons le droit de modifier ces menus en cas de rupture ou de problèmes d'approvisionnement

# ECOLES

DU 23 SEPTEMBRE AU 27 SEPTEMBRE 2024

	MIDI	ALLERGENES
<b><u>Lundi</u></b>	RILLETTE DE THON COTE DE PORC AU JUS FLAGEOLETS PETIT SUISSE RAISINS	ALLERGENES ASSOCIES + POISSON ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
<b><u>Mardi</u></b>	MACEDOINE VINAIGRETTE STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE DOUX FRITES EMMENTAL COMPOTE POMME FRAMBOISES	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<b><u>Jeudi</u></b>	BETTERAVES VINAIGRETTE CHOUCROUTE CANTAL CREME DESSERT VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<b><u>Vendredi</u></b>	CELERI REMOULADE ROTI DE DINDONNEAU SAUCE AU BLEU EBLY FRAMBOISIER	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT GLUTEN FRUIT A COQUE

**ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES :** Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, sulfites.

**ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS :** Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques.

**ALLERGENES ASSOCIES VINAIGRETTE MAYONNAISE :** Moutarde œufs gluten lait soja

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisson, les sauces et la pâtisserie sont l'huile de colza, l'huile d'olive, la margarine et le beurre pour favoriser les Omega 3

Les viandes de porc et volaille sont d'origine Auvergne. Les viandes de veau, bœuf sont de la limousine.

Nous favorisons les circuits courts et le local ainsi que l'origine France pour tous nos autres produits.

**Pour information nous conservons le droit de modifier ces menus en cas de rupture ou de problèmes d'approvisionnement**

# ECOLES

DU 30 SEPTEMBRE AU 04 OCTOBRE 2024

	<b>MIDI</b>	<b>ALLERGENES</b>
<b>Lundi</b>	TABOULE CROISSANT AU JAMBON CAROTTES POELEES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES + GLUTEN GLUTEN ŒUF LAIT  LAIT
<b>Mardi</b>	CHOUX FLEUR VINAIGRETTE POISSON MEUNIERE POELEE DE COURGETTES ST NECTAIRE COMPOTE POMME MAISON	ALLERGENES ASSOCIES SULFITE POISSON  LAIT
<b>Jeudi</b>	ŒUFS DURS MAYONNAISE SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE MACARONIS BLEU LIEGEOIS CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT LAIT
<b>Vendredi</b>	POTAGE DE LEGUMES STEAK HACHE AU JUS PUREE DE POIS CASSES YAOURT NATURE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT

**ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES :** Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, sulfites.

**ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS :** Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques.

**ALLERGENES ASSOCIES VINAIGRETTE MAYONNAISE :** Moutarde œufs gluten lait soja

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisson, les sauces et la pâtisserie sont l'huile de colza, l'huile d'olive, la margarine et le beurre pour favoriser les Omega 3

Les viandes de porc et volaille sont d'origine Auvergne. Les viandes de veau, bœuf sont de la limousine.

Nous favorisons les circuits courts et le local ainsi que l'origine France pour tous nos autres produits.

Pour information nous conservons le droit de modifier ces menus en cas de rupture ou de problèmes d'approvisionnement

# ECOLES

DU 07 AU 13 OCTOBRE 2024

	<b>MIDI</b>	<b>ALLERGENES</b>
<b>Lundi</b>	HARICOT VERT EN SALADE JAMBON BRAISE AU JUS COQUILLETTE CANTAL COMPOTE POMME CHATAIGNE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF LAIT
<b>Mardi</b>	ROSETTE BRANDADE DE POISSON SALADE + VINAIGRETTE PETIT SUISSE COULIS FRAISE RHUBARBE	LAIT LAIT + POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<b>Jeudi</b>	COLESLAW SAUTE DE VOLAILLE FRITES FOURME D'AMBERT SORBET PECHE POMME FRAMBOISE OASIS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<b>Vendredi</b>	CREME DE LEGUMES STEAK HACHE AU JUS ROMANESCO FROMAGE FRAIS POIRIER	ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN LAIT

**ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES :** Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, sulfites.

**ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS :** Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques.

**ALLERGENES ASSOCIES VINAIGRETTE MAYONNAISE :** Moutarde œufs gluten lait soja

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisson, les sauces et la pâtisserie sont l'huile de colza, l'huile d'olive, la margarine et le beurre pour favoriser les Omega 3

Les viandes de porc et volaille sont d'origine Auvergne. Les viandes de veau, bœuf sont de la limousine.

Nous favorisons les circuits courts et le local ainsi que l'origine France pour tous nos autres produits.

Pour information nous conservons le droit de modifier ces menus en cas de rupture où de problèmes d'approvisionnement

# ECOLES

DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

<b><u>SEMAINE DU GOUT</u></b>	<b><u>MIDI</u></b>	<b><u>ALLERGENES</u></b>
<b><u>Lundi</u></b>	BETTERAVE A L'ORANGE SAUTE DE POULET A L'ABRICOT PUREE DE CELERI SAINT NECTAIRE GATEAU ENTREMET AUX DEUX CHOCOLATS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT LAIT GLUTEN
<b><u>Mardi</u></b>	CROISILLONS CHAMPIGNONS BOULETTE DE BŒUF SAUCE CREMEUSE A LA TOMATE POELEE DE LEGUMES YAOURT NATURE COMPOTE POMME PASSION COCO	GLUTEN LAIT ŒUF ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE
<b><u>Jeudi</u></b>	SAUCISSON A L'AIL TAGLIATELLES SAUCE FRUIT DE MER PANNA COTTA PISTACHE COULIS FRAMBOISE	SULFITE CRUSTACES SULFITE GLUTEN MOLLUSQUES LAIT FRUIT A COQUE
<b><u>Vendredi</u></b>	SALADE DE TOMATE MOZZARELLA TARTE AU POTIRON HARICOT VERT BLEU CREME DESSERT CARAMEL	ALLERGENES ASSOCIES ŒUFS GLUTEN LAIT LAIT LAIT

**ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES** : Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, sulfites.

**ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS** : Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques.

**ALLERGENES ASSOCIES VINAIGRETTE MAYONNAISE** : Moutarde œufs gluten lait soja

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisson, les sauces et la pâtisserie sont l'huile de colza, l'huile d'olive, la margarine et le beurre pour favoriser les Omega 3

Les viandes de porc et volaille sont d'origine Auvergne. Les viandes de veau, bœuf sont de la limousine.

Nous favorisons les circuits courts et le local ainsi que l'origine France pour tous nos autres produits.

**Pour information nous conservons le droit de modifier ces menus en cas de rupture ou de problèmes d'approvisionnement**