

ECOLES

MENUS DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	POTAGE DE LEGUMES CABILLAUD SAUCE ANETH POMME VAPEUR PERSILLEE CREME VELOUTEE AU CHOCOLAT MAISON	POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Mardi</u>	CREPE CHAMPIGNONS SAUTE DE PORC EBLY ST NECTAIRE COMPOTE POMME KIWIS	GLUTEN ŒUF LAIT POISSON GLUTEN GLUTEN LAIT SULFITE
<u>Jeudi</u>	MACEDOINE VINAIGRETTE SAUTE DE POULET BASQUAISE COQUILLETTE FROMAGE BLANC COULIS FRUITS ROUGES	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUF LAIT
<u>Vendredi</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE CHIPOLATAS AU JUS BROCOLIS AU GRATIN CANTAL CLEMENTINES	ALLERGENES ASSOCIES 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 où de problèmes d'approvisionnement

ECOLES

Menu du 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

	MIDI	ALLERGENES
<u>Lundi</u>		
<u>Mardi</u>	CELERI REMOULADE BOULETTE DE BŒUF SAUCE AU POIVRE DOUX FRITES BLEU POIRE	ALLERGENES ASSOCIES + CELERI ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Jeudi</u>	ROSETTE + MICRO-BEURRE CABILLAUD SAUCE CITRON RIZ BRIE PANNA COTTA CHOCOLAT	SULFITE LAIT POISSON + ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Vendredi</u>	HARICOT VERT VINAIGRETTE JAMBON BLANC ALIGOT COMPOTE POMME BANANE	ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT SULFITE

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'approvisionnements.

ECOLES

Menu du 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

	MIDI	ALLERGENES
Lundi	POTAGE DE LEGUMES ESCALOPE VIENNOISE HARICOT VERT PERSILLE YAOURT NATURE COMPOTE POMME ANANAS	GLUTEN LAIT ŒUF LAIT SULFITE
Mardi	COLESLAW STEAK HACHE JUS A L'ESTRAGON COQUILLETTE ST NECTAIRE LIEGEOIS VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT LAIT
Jeudi	CAROTTES RAPEES CUISSÉ DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS PUREE DE LEGUMES FOURME SALADE DE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
Vendredi	CELERI REMOULADE LIEU SAUCE CITRON EBLY ST MORET MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	ALLERGENES ASSOCIES + CELERI POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT LAIT ŒUF 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

ECOLES

Menu du 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

	Midi	ALLERGENES
<u>Lundi</u>	H. BEURRE VINAIGRETTE COUSCOUS BRIE POIRES	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES + CELERI LAIT
<u>Mardi</u>	MACEDOINE VINAIGRETTE RAVIOLIS GRATINES CANTAL CREME DESSERT AU CAMEL	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS LAIT LAIT LAIT
<u>Jeudi</u>	BRISURE DE CHOUX FLEUR VINAIGRETTE SAUCISSE AU JUS TRUFFADE COMPOTE POMME VANILLE MAISON	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE
<u>Vendredi</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON BROWNIE CREME ANGLAISE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN FRUIT A COQUE POISSON LAIT ŒUFS FRUIT A COQUE SOJA LAIT SOJA GLUTEN

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