

ECOLES

MENUS DU 06 AU 10 JANVIER 2025

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	CELERI REMOULADE POULET BASQUAISE COQUILLETTE GOUDA GALETTE DES ROIS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUF LAIT FRUIT A COQUE GLUTEN LAIT OEUF
<u>Mardi</u>	CAROTTES RAPEES STEAK HACHE AU JUS HARICOTS BLANCS YAOURT NATURE MANDARINE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
<u>MERCREDI</u>		
<u>Jeudi</u>	SALADE VERTE VINAIGRETTE + CROUTONS JAMBON BLANC ALIGOT CREME VELOUTEE AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN SULFITE LAIT LAIT
<u>Vendredi</u>	RILLETTE DE SARDINES SAUTE DE PORC SEMOULE BRIE COMPOTE POMME POIRE	POISSON ŒUF ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN 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 où France. 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

Fait maison

Produit de saison

Produit local

ECOLES

MENUS DU 13 AU 17 JANVIER 2025

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	CAROTTES RAPEES COLIN SAUCE PROVENCALE PUREE DE POTIRON BUCHE DES NEIGES BANANE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Mardi</u>	MOUSSE DE FOIE + CORNICHONS TRESSE DE VOLAILLE HARICOT VERT CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	GLUTEN LAIT GLUTEN OEUF LAIT LAIT
<u>Mercredi</u>		
<u>Jeudi</u>	OEUFS DURS MAYONNAISE CASSOULET SAINT MORET LIEGEOIS CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Vendredi</u>	CHOUX FLEUR MOUSSELINE ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREMEUSE A LA TOMATE COQUILLETTE YAOURT NATURE SALADE DE FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES OEUFS 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 où France. 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

Fait maison

Produit de saison

Produit local

ECOLES

Menu du 20 AU 24 JANVIER 2025

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	POTAGE DE LEGUMES BLANQUETTE DE VOLAILLE PUREE DE PATATE DOUCE FROMAGE BLANC CLEMENTINE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Mardi</u>	SALADE VERTE VINAIGRETTE CROUTONS / LARDONS POTATOES BURGER ECLAIR VANILLE	ALLERGNES ASSOCIES + GLUTEN SULFITE GLUTEN LAIT ŒUF SOJA GLUTEN LAIT ŒUF SOJA
<u>Mercredi</u>		
<u>Jeudi</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTE DE PORC GRATIN PDT/BROCOLIS CANTAL CREME DESSERT CARAMEL	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT LAIT
<u>Vendredi</u>	HARICOT BLANC EN SALADE PAVE DE COLIN + SAUCE TOMATE PRO ST NECTAIRE POMME	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES + POISSON 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 où France. 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

MENUS DU 27 AU 31 JANVIER 2025

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE STEAK HACHE SAUCE BOURGUIGNONNE FLAGEOLETS FROMAGE BLANC COULIS FRAISE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Mardi</u>	CAROTTES RAPEES POULET AIGUILLETTE CROUSTI SAUCE KETCHUP HARICOT VERT PERSILLES BLEU PETIT SUISSE AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Mercredi</u>		
<u>Jeudi</u>	RILLETTE DE PORC + CORNICHONS DOS DE COLIN SAUCE CITRON RIZ AUX LEGUMES CANTAL LIEGEOIS VANILLE	SULFITE ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Vendredi</u>	CELERI REMOULADE ESCALOPE DE PORC AU JUS PENNE YAOURT NATURE MANDARINE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUFS 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 où France. 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

Fait maison

Produit de saison

Produit local

ECOLES

MENUS DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	POTAGE DE LEGUMES SAUTE DE PORC AU CAMEL NOUILLES CHINOISE TOMME NOIRE POMME	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUFS LAIT
<u>Mardi</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE BOULETTE JUS AU THYM FRITES SAINT MORET LIEGEOIS CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Mercredi</u>		
<u>Jeudi</u>	CAROTTES RAPEES NUGGETS DE BLE COQUILLETTE SAINT NECTAIRE SALADE DE FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN GLUTEN OEUF GLUTEN LAIT
<u>Vendredi</u>	SALADE VERTE VINAIGRETTE CHOUCROUTE MARS GLACE	ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT GLUTEN 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 où France. 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

Fait maison

Produit de saison

Produit local

ECOLES

MENUS DU 10 AU 14 FEVRIER 2025

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	POTAGE DE LEGUMES SAUTE DE POULET A L'ABRICOT RIZ SAINT NECTAIRE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Mardi</u>	SALADE DE MAÏS STEAK DE VEAU SAUCE AU BLEU HARICOT VERT YAOURT NATURE POIRE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Mercredi</u>		
<u>Jeudi</u>	ROSETTE + CORNICHONS GRATIN DE COQUILLETTE ET JAMBON CREME DESSERT CAMEL	LAIT SULFITE GLUTEN LAIT SULFITE LAIT
<u>Vendredi</u>	CHOUX BLANC COLIN + SAUCE POISSON EBLY BLEU COMPOTE POMME BANANE	ALLERGENES ASSOCIES POISSON + ALLERGENES ASSOCIES 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 où France. 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

Fait maison

Produit de saison

Produit local

ECOLES

MENUS DU 17 AU 23 FEVRIER 2025

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	CELERI REMOULADE SAUTE DE PORC A LA NORMANDE POLENTA CAMEMBERT FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Mardi</u>	CREPE AU CHAMPIGNONS STEAK HACHE AU JUS FRITES CANTAL PETIT SUISSE AUX FRUITS	GLUTEN LAIT ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Mercredi</u>		
<u>Jeudi</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE CABILLAUD SAUCE SAFRAN RIZ BRIE LIEGEOIS CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Vendredi</u>	CAROTTES RAPEES FILET DE POULET AU JUS PETIT POIS YAOURT NATURE TARTE AUX POMMES	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT 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 où France. 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

Fait maison

Produit de saison

Produit local