

ECOLES

DU 10 AU 14 MARS 2025	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTE DE DINDONNEAU A LA TOMATE GRATIN DE PDT / BROCOLIS YAOURT NATURE COMPOTE POMME ANANAS MAISON	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE
MARDI	CAROTTES RAPEES BOULETTE DE BŒUF AU JUS FRITES SAINT NECTAIRE ECLAIR AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT FRUIT A COQUE LAIT GLUTEN
JEUDI	HARICOT BEURRE VINAIGRETTE CHIPOLATAS JUS ALIGOT CLEMENTINES	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
VENDREDI	PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS BRANDADE DE POISSON FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS	LAIT ŒUF SULFITE POISSON 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 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 17 AU 21 MARS 2025	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	POTAGE DE LEGUMES TORTILLAS BROCOLIS ST MORET POIRE	GLUTEN OEUFS LAIT FRUIT A COQUE SULFITE LAIT
MARDI	ROSETTE + CORNICHONS LIEU SAUCE POISSON POEEE CAROTTES CANTAL COMPOTE POMME FRAMBOISE MAISON	ALLERGENES ASSOCIES POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE
JEUDI	BRISURE DE CHOUX FLEUR VINAIGRETTE LASAGNE BOLOGNAISE SALADE SALADE DE FRUIT MAISON	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT OEUFS SOJA ALLERGENES ASSOCIES
VENDREDI	CAROTTES RAPEES CHOUCROUTE PETIT SUISSE AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES SULFITES 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, boeuf 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

ECOLE

Menu du 24 AU 28 MARS 2025	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	POTAGE DE LEGUMES RAVIOLIS AU GRATIN HARICOT VERT BRIE MANDARINE	ŒUFS GLUTEN SOJA LAIT
MARDI	BETTERAVES CHIPOLATAS AU JUS FRITES YAOURT NATURE COMPOTE POMMES CANNELLE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE
JEUDI	LENTILLES VINAIGRETTE STEAK HACHE SAUCE AU BLEU PUREE DE CAROTTES MOUSSE FRAMBOISE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
VENDREDI	PATE EN CROUTE + CORNICHONS LIEU SAUCE BEURRE BLANC TORTIS ST NECTAIRE BANANE	CELERI GLUTEN LAIT ŒUF SULFITE 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

Menu du 31 MARS AU 04 AVRIL 2025	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	POTAGE DE LEGUMES PIZZA HARICOT BEURRE LIEGEOIS CHOCOLAT	LAIT
MARDI	BRISURE DE CHOUX FLEUR MOUSSELINE BOULETTE DE BOEUF AU JUS POMME GRENAILLE ST NECTAIRE CLEMENTINES	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
JEUDI	CAROTTES RAPEES SAUCISSE AU JUS EBLY CANTAL COMPOTE POMMES FRUITS ROUGES MAISON	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT SULFITE
VENDREDI	SAUCISSON A L'AIL + CORNICHONS POISSON MEUNIERE PUREE DE BROCOLIS FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SULFITE POISSON ŒUF GLUTEN 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 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