

ECOLE

Menu du 07 au 11 avril 2025	MIDI	ALLERGENES
<u>LUNDI</u>	CREPE AU FROMAGE SAUTE DE PORC GRATIN DE CHOUX FLEUR EMMENTAL COMPOTE POMME FRAISE	GLUTEN LAIT OEUFS ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT SULFITE
<u>MARDI</u>	CAROTTES RAPEES STEAK HACHE AU JUS FRITES SAINT NECTAIRE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>JEUDI</u>	BROCOLIS VINAIGRETTE SAUTE DE POULET GNOCCHIS BROWNIE AU CHOCOLAT CREME ANGLAISE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN FRUIT A COQUE GLUTEN ŒUF SOJA LAIT ŒUF
<u> VENDREDI</u>	ROSETTE + CORNICHONS POISSON MEUNIÈRE RATATOUILLE PETIT SUISSE AUX FRUITS	SULFITE LAIT GLUTEN POISSON ALLERGENES ASSOCIES 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 14 au 18 avril 2025	MIDI	ALLERGENES
<u>LUNDI</u>	CAROTTES RAPEES BLANQUETTE DE VOLAILLE AU CITRON GRATIN DE BROCOLIS YAOURT AROMATISE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>MARDI</u>	TOMATE VINAIGRETTE SAUCISSE AU JUS PDT SAUTEES CANTAL FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>JEUDI</u>	RILLETTE DE SARDINES ESCALOPE VIENNOISE PATES EDAM COMPOTE POMME MYRTILLES MAISON	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF GLUTEN ŒUF LAIT SULFITE
<u>VENDREDI</u>	PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS PAVE DE COLIN + SAUCE PUREE DE POIS CASSES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POISSON + 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 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 05 au 09 mai 2025	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	SALADE DE H. VERT RAVIOLIS GRATINES BRIE BANANE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
MARDI	SALADE VERTE VINAIGRETTE + CROUTONS ESCALOPE DE PORC JUS AU ROMARIN PETIT POIS CAROTTES FLANBY	ALLERGENES ASSOCIES + GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES LAIT
JEUDI	FERIE	
VENDREDI	RILLETTE + CORNICHONS STEAK HACHE AU JUS FRITES SUNDAE VANILLE	SULFITE ALLERGENES ASSOCIES LAIT 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 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 12 au 16 mai 2025	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	ROMANESCO VINAIGRETTE ROTI DE PORC PUREE DE POIS CASSES CANTAL COMPOTE POMME VANILLE MAISON	ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT SULFITE
MARDI	CAROTTES RAPEES ESCALOPE VIENNOISE PENNE FROMAGE BLANC COULIS FRAMBOISES	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUF GLUTEN OEUF LAIT
JEUDI	TOMATE EN SALADE SAUTE DE DINDE AUX OLIVES LENTILLES SAINT MORET BEIGNET AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT FRUIT A COQUE GLUTEN LAIT ŒUF SOJA
VENDREDI	PATE EN CROUTE + CORNICHONS PAVE DE COLIN + SAUCE CITRON RIZ YAOURT NATURE SALADE DE FRUITS	SULFITE GLUTEN POISSON + ALLERGENES ASSOCIES 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