

# ECOLES

13 SEPTEMBRE AU 17 SEPTEMBRE 2021

	<b>MIDI</b>	<b>ALLERGENES</b>
<b>LUNDI</b>	CAROTTES RAPEES JAMBON BLANC TARTIFLETTE AU SAINT NECTAIRE COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES SULFITES LAIT
<b>MARDI</b>	RILLETTE CORNICHONS PAVE DE LIEU SAUCE PESTO PATES BUCHE DES NEIGES GLACES/	SULFITE POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUFS LAIT LAIT ŒUFS SOJA GLUTEN FRUITS A COQUES
<b>MERCREDI</b>	<b><u>CENTRE AERE</u></b> CREPE AU FROMAGE CUISSÉ DE PINTADE JUS CHOUX BRAISE EMMENTAL FRUIT	LAIT GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<b>JEUDI</b>	TOMATES VINAIGRETTE QUICHE LORRAINE SALADE FROMAGE BLANC COULIS	ALLERGENES ASSOCIES LAIT ŒUFS GLUTEN FRUITS A COQUE ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<b>VENDREDI</b>	SALADE DE HARICOTS VERTS SAUTE DE PORC MARENGO RIZ YAOURT NATURE CHOUX CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT SOJA GLUTEN FRUIT A COQUE OEUFS

**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

20 SEPTEMBRE AU 24 SEPTEMBRE 2021

	Midi	ALLERGENES
<b>Lundi</b>	MACEDOINE MAYONNAISE CHILI CON CARNE POELEE MEXICAINE COULANT CHOCOLAT CREME ANGLAISE	ALLERGENES ASSOCIES ŒUFS LAIT  ŒUFS LAIT SOJA LAIT ŒUFS SOJA GLUTEN
<b>Mardi</b>	COLESLAW DOS DE CABILLAUD BEURRE BLANC CITRONNE SEMOULE ST MORET LIEGEOIS CAFE	ALLERGENES ASSOCIES POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT LAIT
<b>Mercredi</b>	<b>CENTRE AERE</b> AVOCAT MAYONNAISE CHOUROUTE POMMES VAPEUR CAMEMBERT COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES SULFITES  LAIT
<b>Jeudi</b>	SALADE ET TOMATES SAUCISSE TRUFFADE GLACE	ALLERGENES ASSOCIES  LAIT LAIT FRUIT A COQUE SOJA ŒUFS GLUTEN
<b>Vendredi</b>	ACCRAS DE MORUE SAUCE AIGRE DOUX COLOMBO DE POULET RIZ A L ANANAS ST NECTAIRE SALADE DE FRUITS	GLUTEN POISSON ŒUFS LAIT SOJA ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES SULFITE 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

27 SEPTEMBRE AU 03 OCTOBRE 2021

	<b>MIDI</b>	<b>ALLERGENES</b>
<b><u>Lundi</u></b>	GALANTINE GRILLADE AUX HERBES FLAGEOLETS PETIT SUISSE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT ŒUFS  LAIT
<b><u>Mardi</u></b>	CONCOMBRE FETA STEAK HACHE SAUCE POIVRONS POMMES DAUPHINE CANTAL COMPOTE BISCUITE	ALLEERGENES ASSOCIES  ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
<b><u>Mercredi</u></b>	<b><u>CENTRE AERE</u></b> MACEDOINE LIEU SAUCE ANETH RIZ FROMAGE CREME VELOUTEE AU CHOCOLAT	GLUTEN LAIT ŒUFS SOJA POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT SOJA
<b><u>Jeudi</u></b>	CAROTTES RAPEES SAUCISSE AU JUS HARICOTS BLANCS A LA TOMATE FOMAGE BLANC COULIS DE FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<b><u>Vendredi</u></b>	SALADE MAIS TOMATES ROTI DE DINDONNEAU SAUCE AU BLEU FRITES BROWNIE CREME ANGLAISE	ALLERGENES ASSOCIES  ALLERGENES ASSOCIES  LAIT ŒUFS 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 où de problèmes d'approvisionnement**

# ECOLES

04 OCTOBRE AU 10 OCTOBRE 2021

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	TABOULE ESCALOPE DE DINDE SAUCE NORMANDE CAROTTES POELEES BRIE TIRAMISU FRAMBOISES	ALLERGENES ASSOCIES  ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT OEUIFS LAIT LAIT GLUTEN OEUFS
<u>Mardi</u>	PATE DE CAMPAGNE CORNICHONS CABILLAUD SAUCE PESTO RIZ ST NECTAIRE BANANE	LAIT SOJA SULFITE MOUTARDE SULFITE POISSON ALLERGENES ASSOCIES  LAIT
<u>Mercredi</u>	<b><u>CENTRE AERE</u></b> MACHE CROUTONS LARDONS CUISSSE DE PINTADE JUS FRITES FROMAGE Y BASSIGNAC	ALLERGENES ASSOCIES  ALLERGENES ASSOCIES  LAIT
<u>Jeudi</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE CORDON BLEU PUREE YAOURT NATURE ARLEQUIN DE FRUIT	LAIT ŒUFS  LAIT ŒUFS GLUTEN SOJA FRUIT A COQUE LAIT ŒUFS GLUTEN SOJA
<u>Vendredi</u>	POTAGE STEAK HACHE JUS TRUFFADE  COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES  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. 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

11 OCTOBRE AU 15 OCTOBRE 2021

<b><u>SEMAINE DU GOUT</u></b>	<b><u>MIDI</u></b>	<b><u>ALLERGENES</u></b>
<b><u>Lundi</u></b>	SALADE HARICOT VERT AUX NOIX PARMENTIER EFFILOCHE DE BŒUF ICEBERG PETIT SUISSE ARLEQUIN DE FRUITS	ŒUFS LAIT GLUTEN LAIT ŒUFS ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE
<b><u>Mardi</u></b>	CREME DE PATATE DOUCE BOULETTE D'AGNEAU AU JUS HARICOTS VERTS FACON CARBONARA TROPEZIENNE CREME ANGLAISE	ALLERGENES ASSOCIES POISSON ALLERGENES ASSOCIES  LAIT LAIT ŒUFS SOJA
<b><u>Mercredi</u></b>	<b><u>CENTRE AERE</u></b> SALADE MAIS SURIMI STEAK HACHE SAUCE ROQUEFORT POIRE POEEE POMME DE TERRE COURGETTES YAOURT NATURE TARTE AU SUCRE	ALLERGENES ASSOCIES  ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
<b><u>Jeudi</u></b>	TARTE AU COMTE CABILLAUD SAUCE COCO GRATIN POMME DE TERRE ROMANESCO  BLEU GLACE	LAIT LAIT ŒUFS GLUTEN MOLLUSQUE FRUITS DE MER LAIT LAIT ŒUFS GLUTEN SOJA RUIT A COQUE
<b><u>Vendredi</u></b>	SALADE DE CHOUX BLANC AUX POMMES TAJINE POULET POTIRON SEMOULE PETIT SUISSE COMPOTE POMMES MANGUES COCO	GLUTEN LAIT ŒUFS FRUIT A COQUES 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**