


ECOLES

MENUS DU 03 AU 09 JANVIER 2022

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	CAROTTES RÂPEES BIO PANE DE COLIN MACARONIS GALETTE DES ROIS CREME ANGLAISE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS LAIT FRUIT A COQUE OEUFS LAIT GLUTEN
<u>Mardi</u>	MACEDOINE MAYONNAISE STEAK HACHE SAUCE MENTHE CORIANDRE FRITES CREME DESSERT BIO	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>MERCREDI</u>	REPAS CA CHOUX BLANC LIEU SAUCE AGRUMES RIZ EMMENTAL COULANT	ALLERGENES ASSOCIES POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Jeudi</u>	SALADE CROUTONS SAUCISSE ALIGOT POMME	ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Vendredi</u>	POTAGE HAUT DE CUISSE DE POULET JUS AUX EPICES HARICOTS VERTS BIO SAINT NECTAIRE COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES ŒUFS LAIT 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

ECOLES

Menu du 10 AU 16 JANVIER 2022

	MIDI	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	ŒUFS MIMOSA CROQUE MONSIEUR ICEBERG LIEGEOIS BIO	ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Mardi</u>	PATE DE CAMPAGNE LIEU SAUCE MEDITERRANEENE BROCOLIS BIO FROMAGE BLANC TARTE AUX POMMES	ALLERGENES ASSOCIES POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Mercredi</u>	REPAS C A CŒUR DE PALMIER AU SAUMON ESCALOPE DE DINDE SAUCE CURRY PETIT POIS CAMEMBERT ARLEQUIN DE FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
<u>Jeudi</u>	BETTERAVES SAUTE DE PORC POMMES NOISETTE CANTAL AOP FRUIT BIO	FRUIT A COQUE ŒUFS LAIT ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Vendredi</u>	POTAGE SPAGHETTIS BOLOGNAISE RAPE COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS LAIT CELERI SOJA MOLLUSQUE FRUIT DE MER ŒUFS GLUTEN LAIT LAIT ŒUFS 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

ECOLES

Menu du 17 AU 23 JANVIER 2022

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	POTAGE NUGGETS PLEIN FILET POELEE DE CAROTTES BIO BLEU AOP TARTE AU FLAN	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN/LAIT/CELERI/ŒUFS/SULFITE/SOJA LAIT LAIT/ŒUFS
<u>Mardi</u>	RILLETTE BOULETTE DE BŒUF AU JUS PETIT POIS CAROTTES PETIT SUISSE AUX FRUITS BIO	SOJA GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES ŒUFS/GLUTEN LAIT
<u>Mercredi</u>	<i>REPAS C A</i> COLESLAW FILET DE POULET SAUCE AUX HERBES POMME DAUPHINE CANTAL FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS LAIT
<u>Jeudi</u>	SALADE TOMATE MAIS CŒUR DE PALMIER SAUCISSE AU JUS H VERT BIO RIZ AU LAIT	ALLERGENES ASSOCIES ŒUFS/LAIT/GLUTEN LAIT
<u>Vendredi</u>	PIZZA CABILLAUD BEURRE BLANC PUREE DE POTIRON ST MORET BIO CREME DESSERT BIO	ALLERGENES ASSOCIES POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT 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

ECOLES

Menu du 24 JANVIER AU 30 JANVIER 2022

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	POTAGE + CROUTONS + RAPE EMINCE DE BŒUF A LA TOMATE PUREE DE BROCOLIS MOUSSE AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUFS LAIT LAIT SOJA
<u>Mardi</u>	GALANTINE PAVE DE LIEU BEURRE BLANC EPINARDS CAMEMBERT BANANE BIO	ALLERGENES ASSOCIES POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS LAIT
<u>Mercredi</u>	<i>REPAS C A</i> CAROTTES AUX OLIVES NOIRES JAMBON BRAISE SAUCE AU BLEU RIZ AUX LEGUMES CANTAL AOP COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Jeudi</u>	RILLETTE DE THON STEAK HACHEE FRITES YAOURT VANILLE BIO	ALLERGENES ASSOCIES LAIT ŒUFS CELERI SOJA GLUTEN POISSON SULFITES LAIT
<u>Vendredi</u>	BROCOLIS MOUSSELINE BOULETTE D AGNEAU SAUCE ORIENTALE SEMOULE CANTAL AOP CHOUX CHANTILLY	ALLERGENES ASSOCIES POISSON ŒUFS LAIT GLUTEN CRUSTACES 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 où de problèmes d'approvisionnement

ECOLES

Menu du 01 FEVRIER AU 06 FEVRIER 2022

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	POTAGE CROISSANT AU JAMBON CAROTTES VICHY BIO PETIT SUISSE AUX FRUITS	LAIT OEUFs GLUTEN FRUIT A COQUE
<u>Mardi</u> <u>CHANDELEUR</u>	CREPE AUX CHAMPIGNONS ESCALOPE VIENNOISE FLAGEOLETS CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES CREPE AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES + POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Mercredi</u>	<u>REPAS CENTRE AERE</u> COLESLAW SAUCISSE JUS POMMES DAUPHINE CANTAL AOP MINI CREPE CONFITURE	ALLERGENES ASSOCIES OEUFs LAIT GLUTEN LAIT
<u>Jeudi</u>	CELERI REMOULADE JAMBON BLANC COQUILLETTE + RAPE FRUIT AU SIROP	ALLERGENES ASSOCIES POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUFs LAIT
<u>Vendredi</u>	SALADE DE CŒUR DE PALMIER TOMATE MAIS A L EMMENTAL TOMATE FARCIE RIZ MILLE FEUILLE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN SOJA OEUFs LAIT GLUTEN LAIT OEUFs SOJA 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

ECOLES

Menu du 07 AU 11 FEVRIER 2022

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	SOUFFLE AU FROMAGE PAUPIETTE DU PECHEUR PATES CLEMENTINES	LAIT OEUFs GLUTEN FRUIT A COQUE
<u>Mardi</u>	CAROTTES RAPEES FRICADELLE SAUCE AU BLEU FRITES LIEGEOIS BIO	ALLERGENES ASSOCIES + POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Mercredi</u>	<i>REPAS CENTRE AERE</i> BETTERAVES VINAIGRETTE SAUMON ROTI RATATOUILLE ILE FLOTTANTE	ALLERGENES ASSOCIES OEUFs LAIT GLUTEN LAIT
<u>Jeudi</u>	OEUFs DURS MAYONNAISE HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI ROMANESCO CANTAL JESUITE	ALLERGENES ASSOCIES POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUFs LAIT
<u>Vendredi</u>	POTAGE HACHI PARMENTIER YAOURT BASSIGNAC FRAMBOISE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN SOJA OEUFs LAIT GLUTEN LAIT OEUFs SOJA 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