

ECOLES

12 SEPTEMBRE AU 16 SEPTEMBRE 2022

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	ICEBERG JAMBON BLANC TARTIFLETTE AU SAINT NECTAIRE COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES SULFITES LAIT
MARDI	RILLETTE CORNICHONS PAVE DE LIEU SAUCE PESTO RIZ BUCHE DES NEIGES GLACES	SULFITE POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUFS LAIT LAIT ŒUFS SOJA GLUTEN FRUITS A COQUES
MERCREDI	<u>CENTRE AERE</u> PATE DE CAMPAGNE CUISSÉ DE POULET JUS CHOUX BRAISÉ EMMENTAL FRUIT	LAIT GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES LAIT
JEUDI	TOMATES VINAIGRETTE STEAK HACHE POMMES DAUPHINE FROMAGE BLANC COULIS	ALLERGENES ASSOCIES LAIT ŒUFS GLUTEN FRUITS A COQUE LAIT
VENDREDI	SALADE DE HARICOTS VERTS SAUTE DE PORC MARENGO HARICOTS BLANCS A LA TOMATE CHOUX CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES SULFITE 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 ou de problèmes d'approvisionnement

ECOLES

19 SEPTEMBRE AU 23 SEPTEMBRE 2022

	Midi	ALLERGENES
<u>Lundi</u>	MACEDOINE MAYONNAISE CHILI CON CARNE RIZ LIEGEOIS	ALLERGENES ASSOCIES OEUFS LAIT OEUFS LAIT SOJA LAIT OEUFS SOJA GLUTEN
<u>Mardi</u>	COLESLAW DOS DE CABILLAUD BEURRE BLANC CITRONNE SEMOULE CANTAL FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT LAIT
<u>Mercredi</u>	<u>CENTRE AERE</u> SAUCISSON A L AIL CREPINETTE DE PORC AU JUS POMMES VAPEUR ST NECTAIRE COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES SULFITES LAIT
<u>Jeudi</u>	TOMATES SAUCISSE TRUFFADE GLACE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT FRUIT A COQUE SOJA OEUFS GLUTEN
<u>Vendredi</u>	ACCRAIS DE MORUE SAUCE AIGRE DOUX COLOMBO DE POULET RIZ A L ANANAS ST NECTAIRE TARTE NOIX DE COCO	GLUTEN POISSON OEUFS 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

26 SEPTEMBRE AU 30 SEPTEMBRE 2022

	MIDI	ALLERGENES
<u>Lundi</u>	GALANTINE GRILLADE AUX HERBES FLAGEOLETS PETIT SUISSE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT ŒUFS LAIT
<u>Mardi</u>	CONCOMBRE FETA STEAK HACHE SAUCE POIVRE FRITES CANTAL COMPOTE BISCUITE	ALLEERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
<u>Mercredi</u>	<u>CENTRE AERE</u> MACEDOINE LIEU SAUCE CITRON RIZ FROMAGE FINANCIER NOISETTE CHOCOLAT	GLUTEN LAIT ŒUFS SOJA POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT SOJA
<u>Jeudi</u>	SALADE BERGERE SAUCISSE AU JUS HARICOT VERT PERSILLES CREME DESSERT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Vendredi</u>	SALADE MAIS TOMATES ROTI DE DINDONNEAU SAUCE AU BLEU MACARONIS 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

03 OCTOBRE AU 7 OCTOBRE 2022

	MIDI	ALLERGENES
<u>Lundi</u>	TABOULE ESCALOPE DE DINDE SAUCE NORMANDE CAROTTES POELEES BRIE TIRAMISU FRAMBOISES	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT GLUTEN OEUFS
<u>Mardi</u>	PATE DE CAMPAGNE CORNICHONS CABILLAUD SAUCE PESTO RIZ ST NECTAIRE FRUIT	LAIT SOJA SULFITE MOUTARDE SULFITE POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Mercredi</u>	<u>CENTRE AERE</u> MACHE CROUTONS LARDONS SAUCISSE FUME AU JUS FRITES Y BASSIGNAC	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Jeudi</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE CORDON BLEU PUREE YAOURT NATURE ARLEQUIN DE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES LAIT OEUFS FRUIT COQUE SOJA LAIT LAIT
<u>Vendredi</u>	POTAGE JAMBON BLANC TRUFFADE FRUIT	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

10 OCTOBRE AU 16 OCTOBRE 2022

<u>SEMAINE DU GOUT</u>	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	SALADE BETTERAVES FETA PANE MOELLEUX AU GOUDA PUREE DE CELERI ENTREMET CAMEL BEURRE SALE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Mardi</u>	CROISILLONS CHAMPIGNONS MAC AND CHEESE CHEDDAR FRANCKFORT FRUIT	GLUTEN LAIT ŒUFS FRUIT COQUE LAIT GLUTEN OEUFS MOUTARDE
<u>Mercredi</u>	<u>CENTRE AERE</u> SALADE DE PERLES AUX LEGUMES STEAK HACHE SAUCE POIVRE TIMUT POEELE DE LEGUMES TAJINE YAOURT NATURE TARTELETTE MENTHE CITRON VERT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
<u>Jeudi</u>	BOUILLON VERMICELLE GRATIN DE POMME DE TERRE AU SAUMON ST NECTAIRE COUPE GLACE CHOCOLAT LIEGEOIS	LAIT LAIT ŒUFS GLUTEN MOLLUSQUE FRUITS DE MER LAIT LAIT ŒUFS GLUTEN SOJA RUIT A COQUE
<u>Vendredi</u>	COLESLAW + ½ ŒUFS DURS CREPE AU SARRASIN JAMBON FROMAGE SALADE PETIT SUISSE CARRE FRAMBOISE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT FRUIT COQUE ŒUFS 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. 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