

ECOLES

MENUS DU 17 OCTOBRE AU 21 OCTOBRE 2022

	MIDI	ALLERGENES
<u>Lundi</u>	HARICOTS VERT EN SALADE HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE CHINOISE AU MIEL GRATIN BROCOLIS POMMES DE TERRE TARTE AUX POMMES	ALLERGENE ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Mardi</u>	SAMOUSSA DE LEGUMES SAUCE AIGRE DOUX PAVE DE COLIN BORDELAIS RIZ AUX PETITS LEGUMES CREME DESSERT BIO NOVA CHOCOLAT	SOJA GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES POSSON GLUTEN LAIT
<u>Mercredi</u>	<u>CENTRE AERE</u> SALADE DE CHOUX AUX NOIX SAUCISSE JUS FARFALLE A LA TOMATE ST NECTAIRE DEMI LUNE AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES ŒUFS GLUTEN LAIT FRUIT A COQUE LAIT SESAME MOUTARDE ŒUFS GLUTEN MOLLUSQUE CRUSTACE POISSON
<u>Jeudi</u>	PATE DE CAMPAGNE SAUTE DE POULET CHASSEUR POMMES VAPEUR YAOURT NATURE COMPOTE	GLUTEN LAIT FRUIT A COQUE ŒUFS ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Vendredi</u>	POTAGE BOULETTE SAUCE OLIVES POEELE MERIDIONALE EMMENTAL FRUIT	GLUTEN LAIT ŒUFS LAIT LAIT SOJA SULFITE

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

Menu du 7 Novembre au 11 Novembre 2022

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	TABOULE ESCALOPE DE DINDE COULIS DE POIVRONS POEELE DE LEGUMES YAOURT SUR LIT DE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE SOJA
<u>Mardi</u>	CELERI AUX POMMES VERTES STEAK HACHE FRITES PETIT SUISSE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES + CELERI LAIT OEUFS GLUTEN FRUIT A COQUE SOJA LAIT OEUFS SOJA
<u>Mercredi</u>	<u>CENTRE AERE</u> TOMATES VINAIGRETTE VIENNOISE SAUCE SEMOULE CANTAL COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT ŒUFS GLUTEN SOJA ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT
<u>Jeudi</u>	MACEDOINE DE LEGUMES CABILLAUD EN SAUCE COQUILLETTE ST MORET GLACE	ALLERGENES ASSOCIES POISSON + ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS LAIT LAIT ŒUFS FRUITS COQUE SOJA
<u>Vendredi</u>	FERIE	

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'approvisionnements.

ECOLES

Menu du 14 Novembre au 18 Novembre 2022

	MIDI	ALLERGENES
<u>Lundi</u>	SALADE AUX DEUX CHOUX MOUSSELINE SPAGHETTIS SAUCE BOLOGNAISE GRUYERE RAPE COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS ALLERGENES ASSOCIES SULFITES LAIT LAIT ŒUFS GLUTEN SOJA FRUIT A COQUE
<u>Mardi</u>	COLESLAW FRICADELLE JUS BEIGNET DE LEGUMES CAMEMBERT GATEAU ROULE A LA FRAMBOISE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN ŒUFS LAIT LAIT ŒUFS GLUTEN FRUIT A COQUE
<u>Mercredi</u>	<u>CENTRE AERE</u> TOMATES VINAIGRETTE GRILLADE SAUCE NORMANDE FLAGEOLETS ST NECTAIRE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES SULFITES LAIT
<u>Jeudi</u>	ROSETTE FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS HARICOTS VERT PERSILLES CREME DESSERT	FRUIT COQUE LAIT ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT LAIT
<u>Vendredi</u>	POTAGE LIEU SAUCE PARISIENNE TORTIS BRIE FRUIT	POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS 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 où de problèmes d'approvisionnement

ECOLES

Menu du 21 Novembre au 25 Novembre 2022

	Midi	ALLERGENES
<u>Lundi</u>	CELERI REMOULADE COUSCOUS POIRE CHOCOLAT CHANTILLY	ALLERGENES ASSOCIES + CELERI GLUTEN SULFITE LAIT GLUTEN LAIT SOJA LAIT SULFITE
<u>Mardi</u>	MACEDOINE RAVIOLIS GRATINES YAOURT NATURE FRUIT	ŒUFS + ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS LAIT LAIT LAIT
<u>Mercredi</u>	<u>CENTRE AERE</u> SALAMI PAVE DE MERLU SAUCE CHORIZO RIZ FROMAGE BLANC COULIS MYRTILLES	FRUIT A COQUE ŒUFS LAIT GLUTEN POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Jeudi</u>	TOMATES VINAIGRETTE SAUCISSE TRUFFADE COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Vendredi</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE PARMENTIER CAROTTES POISSON BROWNIE CREME ANGLAISE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN LAIT ŒUFS FRUIT A COQUE SOJA LAIT SOJA 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 où de problèmes d'approvisionnement