

ECOLES

MENUS DU 28 NOVEMBRE AU 02 DECEMBRE 2022

	MIDI	ALLERGENES
<u>Lundi</u>	POTAGE SAUTE DE BŒUF MARENGO POMMES DE TERRE ROTIES LIEGEOIS	ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Mardi</u>	PATE DE CAMPAGNE POISSON MEUNIÈRE CAROTTES PETIT SUISSE COMPOTE	GLUTEN LAIT ŒUFS FRUIT A COQUE LAIT OEUFS POISSON ŒUFS LAIT GLUTEN LAIT
<u>Mercredi</u>	<u>MENU CENTRE AERE</u> CELERI REMOULADE JAMBON BRAISE JUS PERSILLE FLAGEOLETS EMMENTAL TARTE AUX POMMES	ALLERGENES ASSOCIES + CELERI ALLERGENES ASSOCIES SULFITES LAIT
<u>Jeudi</u>	SALADE DE H VERT ESCALOPE DE DINDE SAUCE NORMANDE PUREE DE POTIRON CANTAL ECLAIR CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT SULFITE
<u>Vendredi</u>	FEUILLETE JAMBON FROMAGE STEAK HACHE JUS AU THYM CHOUX FLEUR ST MORET FRUIT	GLUTEN LAIT ŒUFS FRUIT A COQUE 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

Menus du 05 Décembre au 09 Décembre 2022

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>LUNDI</u>	ICEBERG BRANDADE DE POISSON BLANC CROC LAIT BIO COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUFS ALLERGENE ASSOCIES LAIT FRUIT A COQUE LAIT ŒUFS GLUTEN SULFITE
<u>MARDI</u>	CHOUX FLEUR VINAIGRETTE ESCALOPE VIENNOISE TORTIS YAOURT BASSIGNAC AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES + OEUFS OEUFS GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES ŒUFS GLUTEN LAIT LAIT
<u>MERCREDI</u>	CENTRE AERE JAMBON BLANC DOS DE CABILLAUD SAUCE AGRUMES RIZ FOURME TIRAMISU FROMAGE BLANC	POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT FRUIT A COQUES
<u>JEUDI</u>	MACEDOINE MAYONNAISE SAUTE DE DINDONNEAU A LA MOUTARDE FRITES YAOURT NATURE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>VENDREDI</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUCISSE AU JUS HARICOTS VERTS TOMME NOIRE TARTE AUX POMMES	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS LAIT 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 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'approvisionnements.

ECOLES

DU 12 AU 16 DECEMBRE 2022	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
 <p>REPAS DE NOËL</p>	<p>MOÛSSE DE CANARD/ SAUMON FUME AVEC TOAST ET MICRO-BEURRE</p> <p>FILET MIGNON DE PORC SAUCE FOIE GRAS</p> <p>POMMES DUCHESSÉ</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>BUCHE AU CHOCOLAT</p> <p>PERE NOËL EN CHOCOLAT PAPILLOTES ET CLEMENTINES</p>	<p>FRUIT A COQUE ŒUFS LAIT GLUTEN CELERI MOUTARDE POISSON SULFITE LAIT</p> <p>ALLERGENES ASSOCIES</p> <p>ŒUFS LAIT GLUTEN OEUFS</p> <p>LAIT</p> <p>LAIT ŒUFS GLUTEN FRUIT A COQUE SOJA</p> <p>FRUIT A COQUE ŒUFS LEIT GLUTEN</p>
<u>MARDI</u>	<p>COLESLAW</p> <p>SPAGHETTIS</p> <p>BOLOGNAISE</p> <p>RAPE COMPOTE</p>	<p>ALLERGENES ASSOCIES</p> <p>GLUTEN ŒUFS</p> <p>ALLERGENES ASSOCIES</p> <p>LAIT</p>
<u>MERCREDI</u>	<p><u>CENTRE AERE</u></p> <p>RILLETTE DE LA MER POULET SAUCE CHARCUTIERE</p> <p>HARICOTS BLANCS</p> <p>FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES</p>	<p>POISSON</p> <p>ALLERGENES ASSOCIES</p> <p>SULFITE</p> <p>LAIT</p>
<u>JEUDI</u>	<p>ROSETTE</p> <p>BOULETTE DE BŒUF SAUCE BASQUAISE</p> <p>JARDINIÈRE DE LEGUMES CANTAL FRUIT</p>	<p>LAIT ŒUFS</p> <p>ŒUFS LAIT GLUTEN</p> <p>ALLERGENES ASSOCIES</p> <p>LAIT</p>
<u>VENDREDI</u>	<p>VERMICELLE</p> <p>LIEU</p> <p>SAUCE BEURRE BLANC</p> <p>LENTILLES</p> <p>RONDELE NATURE BIO</p> <p>MINI BUCHE GLACE</p>	<p>ALLERGENES ASSOCIES + ŒUFS GLUTEN + CELERI</p> <p>POISSON</p> <p>ALLERGENES ASSOCIES</p> <p>ŒUFS GLUTEN</p> <p>LAIT ŒUFS GLUTEN FRUIT A COQUE SOJA</p>

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