

ECOLES

Menu du 20 FÉVRIER AU 26 FÉVRIER 2023

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	POTAGE NOIX DE JOUE DE PORC PUREE BRIE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>MARDI GRAS</u>	CREPE AU FROMAGE POISSON MEUNIERE RIZ ST MORET BEIGNET AU CHOCOLAT	GLUTEN LAIT ŒUFS POISSON GLUTEN ŒUFS LAIT GLUTEN ŒUFS SOJA
<u>Mercredi</u>	<i>CENTRE AERE</i> SALADE DE HARICOTS BEURRE FILET DE POULET SAUCE AU CITRON PETIT POIS CAROTTES CAMEMBERT TARTE AUX POMMES	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT ŒUFS GLUTEN FRUIT A COQUE
<u>Jeudi</u>	ŒUFS MAYONNAISE MERGUEZ JUS SEMOULE Y NATURE COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT
<u>Vendredi</u>	BETTERAVES TAGLIATELLE BOLOGNAISE RAPE MOUSSE CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ŒUFS GLUTEN 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 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 27 FÉVRIER AU 05 Mars 2023	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	CAROTTES MIMOSA SAUCISSE LENTILLES FROMAGE BLANC TARTE NORMANDE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN LAIT OEUFS FRUIT COQUE
MARDI	SALADE DE MAIS DOS DE CABILLAUD BEURRE BLANC VANILLE RIZ CANTAL COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT
MERCREDI	CENTRE AERE TABOULE ESCALOPE DE DINDE SAUCE TOMATES H VERT PETIT SUISSÉ COULIS DE MYRTILLES	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
JEUDI	SALADE TOMATES ŒUFS MOZZA SAUTE DE POULET CHASSEUR FRITES ST NECTAIRE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
VENDREDI	COLESLAW FRICADELLE SAUCE AU BLEU PUREE LIEGEOIS	ALLERGENES ASSOCIES SOJA GLUTEN 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 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 06 MARS AU 12 MARS 2023	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	ROSETTE BOULETTE DE BŒUF SAUCE PROVENCALE PATES RAPE TIMBALE DE GLACE CITRON FRUITS ROUGES	FRUITS COQUE SOJA GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES ŒUFS GLUTEN LAIT Traces d'arachide, Traces de gluten, Traces de fruit à coque, Traces de lait, Traces d'oeuf, Traces de soja
MARDI	CAROTTES RAPEES NUGGETS DE POISSON H VERT RIZ AU LAIT	ALLERGENES ASSOCIES SOJA GLUTEN LAIT
MERCREDI	CENTRE AERE RILLETTE DE THON HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE CHORIZO PETIT POIS CAMEMBERT POMME	ALLERGENES ASSOCIES + POISSON ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
JEUDI	H VERT VINAIGRETTE CHIPOLATAS JUS ALIGOT COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
VENDREDI	SALADE DE TOMATES CROQUE MONSIEUR ICEBERG GATEAU ROULE AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES LAIT ŒUFS GLUTEN FRUIT COQUE ALLERGENES ASSOCIES FRUIT A COQUES/ LAIT/ 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 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 13 MARS AU 19 MARS 2023	MIDI	ALLERGENES
<u>LUNDI</u>	COLESLAW TORTILLAS TORTIS ST MORET FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ŒUFS GLUTEN LAIT
<u>MARDI</u>	HARICOTS BLANCS VINAIGRETTE CORDON BLEU CAROTTES GOUDA TARTE AU FLAN	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT OEUFS LAIT GLUTEN LAIT ŒUFS FRUITS A COQUES
<u>MERCREDI</u>	CENTRE AERE BETTERAVES COURGETTE FARCIE SAUCE TOMATE RIZ TOMME NOIRE DAME BLANCHE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT ŒUFS ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN LAIT ŒUFS FRUITS A COQUES
<u>JEUDI</u>	TOMATE VINAIGRETTE PILON DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS POMME NOISETTE CANTAL GLACE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES ŒUFS GLUTEN LAIT LAIT ŒUFS FRUITS A COQUE
<u> VENDREDI</u>	CAROTTES RAPEES CASSOULET (SAUCISSE/ SAUCISSON A L AIL HARICOTS A LA TOMATE) EMMENTAL COMPOTE	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 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

ECOLE

Menu du 20 MARS AU 26 MARS 2023	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	BETTERAVES RAVIOLIS GRATINES ICEBERG PETIT SUISSE BANANE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT GLUTEN SOJA FRUITS A COQUES ŒUFS SULFITES
MARDI	TABOULE + SAUCE MERLU SAUCE ECHALOTES CAROTTES LIEGEOIS	ALLERGENES ASSOCIES POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT
MERCREDI	CENTRE AERE ŒUFS MAYONNAISE FILET DE POULET SAUCE ESTRAGON SEMOULE CAMEMBERT SALADE DE FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT
JEUDI	MACEDOINE MAYO ALOUETTE DE BŒUF AU JUS PUREE DE CAROTTES TOMME NOIRE COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES SOJA GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
VENDREDI	SALADE TOMATE MAIS FEUILLETES JAMBON FROMAGE H BEURRE ECLAIR CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ŒUFS GLUTEN LAIT LAIT FRUIT A COQUE SOJA 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 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 27 MARS AU 02 AVRIL 2023

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	COLESLAW JAMBON BLANC COQUILLETTE EMMENTAL FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUFS LAIT
MARDI	BETTERAVES AUX POMMES FRICADELLE SAUCE BOURGUIGNONNE FRITES Y NATURE COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
MERCREDI	CENTRE AERE SALADE WARLOFF PAUPIETTE DE VEAU SAUCE SEMOULE CANTAL PATE POMMES POIRES	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT LAIT ŒUFS GLUTEN FRUIT A COQUE
JEUDI	ŒUFS MAYO SAUCISSE AU JUS H VERT FLAMBY	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
VENREDI	TOMATE BASILIC NUGGETS DE POULET PUREE DE BROCOLIS CAMEMBERT GLACE	ALLERGENES ASSOCIES SOJA GLUTEN LAIT GLUTEN LAIT ŒUFS FRUIT A COQUE 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 où de problèmes d'approvisionnement