

ECOLES

Menu du 03 AU 07 AVRIL 2023

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>LUNDI</u>	TABOULE PILON DE POULET GRATIN DE CHOUX FLEUR PETIT SUISSE ROULE A LA FRAMBOISE	LAIT GLUTEN LAIT GLUTEN LAIT ŒUFS FRUIT COQUE
<u>MARDI</u>	BETTERAVES A L' EMMENTAL VINAIGRETTE CORDON BLEU HARICOTS VERTS FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES MOLLUSQUES CRUSTACES POISSON / OEUFS
<u>MERCREDI</u>	<u>CENTRE AERE</u> ASPERGES VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU JUS RIZ BRIE BANANE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN SOJA ALLERGENES ASSOCIES
<u>JEUDI</u>	TOMATE VINAIGRETTE GRATIN DE PATES AUX OEUFS SAUCE AURORE FLAMBY	ALLERGENES ASSOCIES FRUIT A COQUE / OEUFS / LAIT / GLUTEN LAIT
<u>VENDREDI</u>	CELERI REMOULADE POISSON MEUNIERE PDT VAPEUR PERSILLEES CARRE FRAIS COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES POISSON 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 où de problèmes d'approvisionnement

ECOLES

Menu du 24 AU 28 AVRIL 2023

	MIDI	
<u>LUNDI</u>	COLESLAW SAUTE DE PORC CHARCUTIER PUREE DE PATATE DOUCE TOMME NOIRE GLACE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS LAIT ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT GLUTEN ŒUFS FRUIT A C OQUE
<u>MARDI</u>	CHOUX FLEUR VINAIGRETTE LIEU SAUCE SAFRAN MACARONIS CREME DESSERT	ALLERGENES ASSOCIES POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS LAIT
<u>MERCREDI</u>	THON AU CITRON STEAK HACHE RATATOUILLE CAMEMBERT CHOUX CHANTILLY	POISSON + ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT GLUTEN LAIT ŒUFS FRUIT COQUE
<u>JEUDI</u>	BETTERAVES PAUPIETTE DE VOLAILLE SAUCE H VERT Y NATURE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES LAIT ŒUFS ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>VENDREDI</u>	TOMATES VINAIGRETTE SAUCISSE TRUFFADE YAOURT AUX FRUITS	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 1er MAI AU 07 MAI 2023

	MIDI	
LUNDI	FERIE	
MARDI	MELON PAUPIETTE DE VEAU JUS ROMARIN BROCOLIS GRATINES CAMEMBERT COMPOTE	SOJA GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
MERCREDI	<i>CENTRE AERE</i> TABOULE CUISSÉ DE POULET JUS COURGETTES TOMME NOIRE GLACE	GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT ŒUFS LAIT GLUTEN SOJA FRUIT A COQUE
JEUDI	HARICOT BEURRE EN SALADE RAVIOLIS GRATINES BROWNIE CRÈME ANGLAISE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN CELERI GLUTEN LAIT ŒUFS FRUIT A COQUE ŒUFS GLUTEN SOJA
 VENDREDI	ROSETTE PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE OSEILLE PUREE DE CAROTTES PETIT SUISSE FRUIT	FRUIT COQUE SOJA LAIT POISSON ŒUFS GLUTEN CRUSTACES MOLLUSQUES LAIT CELERI SOJA 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 ou de problèmes d'approvisionnement

ECOLES

Menu du 08 MAI AU 14 MAI 2023

	MIDI	
LUNDI		FERIE
MARDI	PATE DE CAMPAGNE CORNICHONS FILET DE POULET SAUCE DIJONNAISE FRITES FROMAGE BLANC COULIS FRAMBOISES	FRUIT COQUE ŒUFS GLUTEN LAIT ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT ŒUFS FRUITS COQUE SOJA GLUTEN
MERCREDI	CENTRE AERE TOMATES VINAIGRETTE STEAK HACHE AU JUS PETIT POIS PARISIENNE BRIE CRUMBLE POMME	ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT FRUIT COQUE LAIT GLUTEN
JEUDI	CAROTTES RAPEES JAMBON BLANC COQUILLETTE CHANTAILLOU FRAMBOISIER	ALLERGENES ASSOCIES ŒUFS GLUTEN LAIT
 VENDREDI	GALANTINE POISSON PANE RIZ CANTAL COMPOTE	POISSON 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 où de problèmes d'approvisionnement