

ECOLES

Menu du 15 au 19 Mai 2023

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	CAROTTES RAPEES SAUTE DE DINDONNEAU AU ROMARIN POMME DE TERRE PAYSANNE BRIE COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT ŒUFS GLUTEN FRUIT COQUE SOJA
MARDI	TOMATES AU THON PAUPIETTE DE VEAU AU JUS FLAGEOLETS Y NATURE GLACE	OEUFS LAIT GLUTEN SOJA ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
MERCREDI CENTRE AERE	CŒUR DE PALMIER EN SALADE FARFALLES CARBONARA RAPE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES + POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT
JEUDI		
VENDREDI		

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 22 MAI AU 26 Mai 2023

	MIDI	ALLERGENES
<u>LUNDI</u>	TABOULE CROISSANT AU JAMBON ICEBERG COMPOTE	FRUIT COQUE OEUFS SOJA MOLLUSQUES LAIT MOUTARDE GLUTEN CELERI POISSON CRUSTACES GLUTEN LAIT OEUFS
<u>MARDI</u>	MACEDOINE MAYONNAISE TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE RIZ BUCHE DES NEIGES FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT ŒUFS GLUTEN FRUIT COQUE SOJA
<u>MERCREDI</u> <u>CENTRE AERE</u>	H PLAT VINAIGRETTE BOULETTE DE BŒUF SAUCE PRUNEAUX HARICOTS BLANCS FOURME LIEGEOIS	ŒUFS CRUSTACES POISSON GLUTEN + ALLERGENES ASSOCIES SOJA GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT LAIT
<u>JEUDI</u>	TOMATES VINAIGRETTE CORDON BLEU PETIT POIS TARTARE GLACE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT ŒUF SOJA SULFITE LAIT LAIT ŒUFS FRUIT COQUE SOJA
<u>VENDREDI</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE NUGGETS DE POISSON H VERT EMMENTAL TARTE AUX POMMES	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT ŒUF SOJA LAIT LAIT ŒUFS FRUIT 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

ECOLES

Menu du 29 Mai au 02 Juin 2023

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI		
MARDI	PATE DE CAMPAGNE HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE AUX BAIES HARICOT BEURRE SAINT NECTAIRE FRUIT	FRUIT A COQUE MOLLUSQUE POISSON CRUSTACE GLUTEN MOUTARDE CELERI LAIT ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
MERCREDI CENTRE AERE	OEUFS MAYONNAISE COLIN SAUCE TOMATE SEMOULE GOUDA COMPOTE	OEUFS MOUTARDE POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT
JEUDI	TOMATE VINAIGRETTE ROTI DE PORC FROID TRUFFADE COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
 VENDREDI	MELON PIZZA H VERT GLACE	OEUFS CRUSTACES POISSON GLUTEN OEUFS GLUTEN SOJA LAIT LAIT OEUFS GLUTEN FRUIT 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 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 05 au 09 Juin 2023

	MIDI	ALLERGENES
<u>LUNDI</u>	MACEDOINE JAMBON BLANC COQUILLETTE EDAM FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ŒUF GLUTEN LAIT LAIT ŒUF SOJA
<u>MARDI</u>	CAROTTES RAPEES PANE DE POISSON RATATOUILLE LIEGEOIS	ALLERGENES ASSOCIES LAIT ŒUFS GLUTEN CELERI SULFITE LAIT
<u>MERCREDI</u>	<u>CENTRE AERE</u> RILLETTE/ CORNICHONS VIENNOISE H VERT PANNA COTTA CHOCOLAT	SULFITE GLUTEN LAIT SOJA LAIT
<u>JEUDI</u>	MELON HAMBURGER FRITES SUNDAE	LAIT GLUTEN FRUIT COQUE ŒUFS LAIT LAIT GLUTEN FRUIT COQUE ŒUFS
<u>VENDREDI</u>	SALADE TOMATE MAIS ESCALOPE DE DINDE + SAUCE POELEE DE CAROTTES TARTE AU FLAN	ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT GLUTEN ŒUFS FRUIT 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 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 12 AU 16 Juin 2023

	MIDI	ALLERGENES
<u>LUNDI</u>	SALADE DE SURIMI SAUTE DE DINDE AUX OLIVES PUREE DE ROMANESCO CANTAL FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES POISSON CRUSTACES MOLLUSQUE ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>MARDI</u>	MELON CHIPOLATAS FRITES FOURME GLACE	LAIT GLUTEN SOJA FRUIT COQUE
<u>MERCREDI</u>	PASTEQUE FILET DE POULET SAUCE ESTRAGON CAROTTES PAYSANNE CAMEMBERT SALADE DE FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT ŒUFS SOJA FRUIT COQUE LAIT ŒUFS SOJA
<u>JEUDI</u>	CAROTTES RAPEES CORDON BLEU RIZ FROMAGE BLANC COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN POISSON LAIT
<u>VENDREDI</u>	TOMATE EN SALADE GRATIN DE COQUILLETTE TARTELETTE A L'ABRICOT	ALLERGENES ASSOCIES ŒUFS LAIT LAIT LAIT GLUTEN ŒUFS FRUIT COQUE 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 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 19 Juin au 23 Juin 2023

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	MACEDOINE MAYONNAISE NUGGETS PUREE DE PATATE DOUCE KIRI FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
MARDI	PATE DE FOIE LIEU SAUCE AGRUMES RIZ SAFRANNE BRIE TIMBALE CITRON FRUITS ROUGES	LAIT ŒUFS GLUTEN POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT FRUIT A COQUE GLUTEN LAIT ŒUFS SOJA
MERCREDI	SALADE DE POMME DE TERRE ESCALOPE DE DINDE RATATOUILLE Y NATURE CRUMBLE AU POMME	ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT LAIT ŒUFS GLUTEN FRUIT COQUE
JEUDI	SUCRINE SAUCISSE ALIGOT COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
VENDREDI	MELON CROQUE MONSIEUR H VERT Y AROMATISE	GLUTEN LAIT OEUFS 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 ou de problèmes d'approvisionnement