

ECOLES

DU 1 ^{ER} AU 05 AVRIL 2024	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	FERIE	
MARDI	CAROTTES RAPEES CORDON BLEU HARICOTS VERTS CREME DESSERT CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS LAIT LAIT
JEUDI	ROSETTE + MICRO BEURRE CURRY DE POULET SEMOULE BLEU SALADE DE FRUITS MAISON	FRUIT A COQUE LAIT ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT
VENDREDI	CELERI REMOULADE POISSON MEUNIÈRE POMME VAPEUR PERSILLEE YAOURT NATURE BANANE	ALLERGENES ASSOCIES + CELERI POISSON SOJA 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

FAIT MAISON

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT LOCAL

ECOLES

Menu du 08 AU 12 AVRIL 2024	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	CREPE AU FROMAGE NUGGETS DE POISSON BROCOLIS COMPOTE POMME MANGUE MAISON	GLUTEN LAIT OEUFS GLUTEN OEUFS POISSON FRUIT A COQUE SULFITE
MARDI	TOMATE VINAIGRETTE CHIPOLATAS AU JUS FRITES SAINT NECTAIRE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
JEUDI	BETTERAVES VINAIGRETTE JAMBON BLANC PATE BROWNIE AU CHOCOLAT CREME ANGLAISE	ALLERGENES ASSOCIES SULFITE ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN FRUIT A COQUE LAIT
 VENDREDI	CAROTTES RAPEES TORTILLAS SALADE + VINAIGRETTE PETIT SUISSE AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES LAIT OEUFS 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 ou de problèmes d'approvisionnement

FAIT MAISON

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT LOCAL

ECOLES

Menu du 29 AVRIL AU 05 MAI 2024	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	SALADE DE HARICOT VERT RAVIOLIS GRATINES BRIE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
MARDI	ŒUFS DURS MAYONNAISE GRILLADE DE PORC AU JUS PDT SAUTEE FLANBY	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
JEUDI	BETTERAVES VINAIGRETTE ESCALOPE VIENNOISE PETIT POIS / CAROTTES CANTAL TARTE AUX POMMES	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT GLUTEN ŒUFS SOJA FRUIT A COQUE
VENDREDI	CELERI REMOULADE PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE OSEILLE PUREE DE BROCOLIS PETIT SUISSE COULIS DE FRAISE	POISSON + 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

FAIT MAISON

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT LOCAL

ECOLES

Menu du 06 AU 10 MAI 2024	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	GALANTINE BOUCHEE A LA REINE ROMANESCO CANTAL COMPOTE POMME VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT
MARDI	CAROTTES RAPEES ECHALOTTES FILET DE POULET SAUCE DIJONNAISE FRITES FROMAGE BLANC COULIS FRAMBOISES	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
JEUDI	FERIE	
VENDREDI	PAS DE REPAS	

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

FAIT MAISON

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT LOCAL