

# ECOLES

MENUS DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	POTAGE DE LEGUMES SAUTE DE PORC POMMES DE TERRE VAPEUR BLEU POIRE	ALLERGENES ASSOCIES  LAIT LAIT
<u>Mardi</u>	LENTILLES EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE ECHALOTTES CAROTTES CHANTAILLOU LIEGEOIS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES  LAIT LAIT
<u>Jeudi</u>	SALADE DE H. VERT STEAK HACHE AU JUS FRITES CANTAL ECLAIR CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES  LAIT GLUTEN LAIT ŒUF SOJA
<u>Vendredi</u>	CAROTTES RAPEES COLIN SAUCE CREME DE POIVRONS EBLY EMMENTAL COMPOTE POMME CANNELLE	ALLERGENES ASSOCIES POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT SULFITE

**FAIT MAISON**

**PRODUIT DE SAISON**

**PRODUIT LOCAL**

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 09 AU 13 DECEMBRE 2024

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	BROCOLIS VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE SEMOULE ST NECTAIRE MOUSSE AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN SULFITE LAIT
MARDI	CREPE AU CHAMPIGNON BOULETTE D'AGNEAU SAUCE POIVRE DOUX H. VERT PERSILLES CANTAL PETIT SUISSE AUX FRUITS	MOUTARDE POISSON GLUTEN SOJA  LAIT LAIT
JEUDI	ŒUFS DURS MAYONNAISE MIJOTE DE VOLAILLE COQUILLETTE FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES + OEUF ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF LAIT
VENDREDI	CELERI REMOULADE SAUCISSE AU JUS LENTILLES FOURME D'AMBERT FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES  LAIT

FAIT MAISON

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT LOCAL

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 16 AU 20 DECEMBRE 2024	MIDI	ALLERGENES
 <b>REPAS DE NOËL</b>	<b>LUNDI</b> SAUMON FUME CHANTILLY AU CITRON + BLINIS SOT LY LAISSE DE DINDE SAUCE AUX CEPES POMMES DUCHESSE ST NECTAIRE SAPIN GLACE AUX DEUX CHOCOLATS CLEMENTINE	POISSON LAIT GLUTEN ŒUF ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT LAIT GLUTEN LAIT ŒUF SOJA
	<b>MARDI</b> SAUCISSON A L'AIL + CORNICHONS SPAGHETTIS BOLOGNAISE + RAPE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SULFITE GLUTEN OEUF + ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<b>JEUDI</b> SALADE VINAIGRETTE + CROUTONS ESCALOPE VIENNOISE JARDINIERE DE LEGUMES AVEC PDT CANTAL CREME DESSERT VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF LAIT LAIT	
<b>VENREDI</b> COLESLAW AU CELERI ROUGAIL DE SAUCISSE PUREE DE POIS CASSES EMMENTAL BANANE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT	

**FAIT MAISON**

**PRODUIT DE SAISON**

**PRODUIT LOCAL**

**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