

## MENUS ECOLES

MENUS DU 30 JUIN AU 04 JUILLET 2025	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>LUNDI</u>	<b>CAROTTES RAPEES</b> <b>SAUTE DE POULET BASQUAISE</b> <b>POMME DE TERRE PERSILLEES</b> <b>CANTAL</b> <b>FRUIT</b>	<b>ALLERGENES ASSOCIES</b> <b>ALLERGENES ASSOCIES</b>  LAIT
<u>MARDI</u>	ROSETTE + CORNICHONS COLIN <b>SAUCE AGRUMES</b> RIZ YAOURT NATURE <b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>FRUIT COQUE SULFITE</b> <b>ALLERGENES ASSOCIES</b>  LAIT
<u>JEUDI</u>	<b>MELON</b> ROTI DE PORC FROID + <b>SAUCE FROIDE</b> <b>SALADE DE LENTILLES ET TOMATES</b> <b>SAINT NECTAIRE</b> FLANBY	<b>ALLERGENES ASSOCIES</b>  LAIT LAIT
<u>VENDREDI</u>	BETTERAVES <b>VINAIGRETTE</b> ESCALOPE VIENNOISE <b>GRATIN DE CHOUX FLEUR</b> FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<b>ALLERGENES ASSOCIES</b> <b>ŒUF MOUTARDE SOJA ŒUF GLUTEN</b> 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**