

ECOLES

MENUS DU 1^{ER} AU 05 SEPTEMBRE 2025

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>LUNDI</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE COLOMBO DE POULET RIZ BUCHES DES NEIGES FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>MARDI</u>	CAROTTES RAPEES STEAK HACHE AU JUS FARFALLE CREME DESSERT AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES ŒUF GLUTEN LAIT
<u>JEUDI</u>	MELON ROTI DE PORC FROID + SAUCE FROIDE TABOULE CAMEMBERT GLACE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT FRUIT A COQUE LAIT SOJA
<u>VENREDI</u>	SAUCISSON A L'AIL + CORNICHONS PAVE DE CABILLAUD SAUCE ESTRAGON PUREE DE LEGUMES CANTAL COMPOTE POMME FRAISE	SULFITE ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT 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. 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

MENUS DU 08 AU 11 SEPTEMBRE 2025

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>LUNDI</u>	RILLETTE + CORNICHONS POISSON MEUNIÈRE PLEIN FILET HARICOT VERT EMMENTAL SALADE DE FRUITS	GLUTEN POISSON OEUF LAIT
<u>MARDI</u>	CREPE AU FROMAGE CHIPOLATAS AU JUS POMME VAPEUR PERSILLE CREME DESSERT PRALINE	GLUTEN ŒUF LAIT ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>JEUDI</u>	ROMANESCO VINAIGRETTE JAMBON DE DINDE + SAUCE FROIDE SALADE DE PERLES AUX LEGUMES ST NECTAIRE GLACE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT FRUIT A COQUE SOJA LAIT
<u>VENDREDI</u>	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE HACHI PARMENTIER SALADE + VINAIGRETTE YAOURT NATURE COMPOTE POMME FRAMBOISE MAISON	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT 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. 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