ECOLES

Du 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>LUNDI</u>	CHOUX FLEUR VINAIGRETTE TARTIFLETTE HARICOT VERT POIRE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>MARDI</u>	RILLETTE + CORNICHONS PAVE DE LIEU SAUCE CREME DE POIVRONS RIZ PETIT SUISSE AUX FRUITS	SULFITE POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>JEUDI</u>	SARDINES BOULETTE DE BŒUF SAUCE BOURGUIGNONNE FRITES SAINT MORET COMPOTE POMME ANANAS	POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE
<u>VENDREDI</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE ESCALOPE VIENNOISE COQUILLETTE CANTAL CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF GLUTEN ŒUF LAIT LAIT

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES : Lait, Soja, céleri, œufs, gluten, sulfites.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS : Lait, Soja, céleri, 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

FAIT MAISON

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT LOCAL

ECOLES

DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

	Midi	ALLERGENES
Lundi	BETTERAVES VINAIGRETTE CHILI CON CARNE RIZ FROMAGE BLANC COULIS DE FRAMBOISE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
Mardi	ROSETTE + CORNICHONS DOS DE COLIN CREME AIL ET CITRON HARICOT VERT FOURME D'AMBERT POMME	FRUIT A COQUE SULFITE POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT
Jeudi	SALADE VINAIGRETTE + CROUTONS CHIPOLATAS AU JUS TRUFFADE COUPE LIEGEOISE FRAISE MELBA	ALLERGENES ASSOCIES : GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
Vendredi	CAROTTES RAPEES POULET BASQUAISE TORTIS BRIE LIEGEOIS CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF 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. 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

DU 29 SEPTEMBRE AU 03 OCTOBRE 2025

	MIDI	ALLERGENES
Lundi	RILLETTE DE THON ESCALOPE DE PORC AU JUS FLAGEOLETS A LA TOMATE PETIT SUISSE RAISINS	ALLERGENES ASSOCIES + POISSON ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
Mardi	MACEDOINE MAYONNAISE STEAK HACHE AU JUS FRITES EMMENTAL COMPOTE POMME FRAMBOISES	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
Jeudi	BETTERAVES VINAIGRETTE CHOUCROUTE CANTAL CREME DESSERT VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
Vendredi	ROMANESCO VINAIGRETTE ROTI DE DINDONNEAU SAUCE AU BLEU MACARONIS FRAMBOISIER	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF LAIT GLUTEN, FRUIT A COQUE

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES : Lait, Soja, céleri, œufs, gluten, sulfites.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS : Lait, Soja, céleri, 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

ECOLES

DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

	MIDI	ALLERGENES
Lundi	POTAGE DE LEGUMES CROISSANT AU JAMBON CAROTTES POELES CREME DESSERT PRALINE	GLUTEN ŒUF LAIT LAIT
Mardi	PATE EN CROUTE + CORNICHONS POISSON MEUNIÈRE PLEIN FILET POELEE DE COURGETTES ST NECTAIRE FRUIT	SULFITE CELERI ŒUF SULFITE POISSON LAIT
Jeudi	ŒUFS DURS MAYONNAISE RISOTTO AU CHORIZO ST MORET SALADE DE FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
Vendredi	CELERI REMOULADE STEAK HACHE AU JUS PUREE DE POIS CASSES YAOURT NATURE COMPOTE POMME PRUNES	ALLERGENES ASSOCIES + CELERI 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

ECOLES

DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

SEMAINE DU GOÛT	MIDI	ALLERGENES
Lundi	BETTERAVES A L'ORANGE SAUTE DE POULET A L'ABRICOT PUREE DE CELERI CANTAL GATEAU ENTREMET AUX DEUX CHOCOLATS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT LAIT GLUTEN
Mardi	RILLETTE DE THON A LA PECHE BOULETTE DE BŒUF SAUCE CREMEUSE A LA TOMATE POMME VAPEUR PERSILLEE YAOURT NATURE FRUIT	POISSON ŒUF + ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN SOJA ALLERGENES ASSOCIES LAIT
Jeudi	SAUCISSON A L'AIL + CORNICHONS TAGLIATELLES BOLOGNAISE + RAPE CREME DESSERT CARAMEL	SULFITE ALLERGENES ASSOCIES + GLUTEN ŒUF LAIT LAIT
Vendredi	TOMATE VINAIGRETTE MOZZARELLA SAUTE DE PORC AU CIDRE PUREE OLIVE NOIRE BLEU COMPOTE POMME VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES + LAIT 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 où de problèmes d'approvisionnement

FAIT MAISON

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT LOCAL