

ECOLES

MENUS DU 1^{ER} AU 05 DECEMBRE 2025

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	CREPE A L'EMMENTAL SAUTE DE PORC POMMES DE TERRE VAPEUR PERSILLEES POIRE	GLUTEN LAIT OEUFS ALLERGENES ASSOCIES
<u>Mardi</u>	LENTILLES EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE ECHALOTTES CAROTTES AU MIEL CREME DESSERT VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Jeudi</u>	SALADE DE H. VERT STEAK HACHE AU JUS FRITES CANTAL ECLAIR CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN LAIT OEUFS SOJA
<u>Vendredi</u>	PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS COLIN SAUCE CREME DE POIVRONS COURGETTES POELEES EMMENTAL FRUIT	LAIT OEUFS POISSON 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 ou 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

ECOLES

MENUS DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

	MIDI	ALLERGENES
<u>LUNDI</u>	CAROTTES RAPEES RAVIOLIS GRATINES BLEU MOUSSE AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES CELERI GLUTEN LAIT LAIT LAIT
<u>MARDI</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE ESCALOPE VIENNOISE RATATOUILLE YAOURT NATURE COMPOTE POMME VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN CŒUF SULFITE LAIT SULFITE
<u>JEUDI</u>	ROSETTE + CORNICHONS MIJOTE DE VOLAILLE COQUILLETTTE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	LAIT FRUIT A COQUE SULFITE ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN CŒUF LAIT
<u>VENDREDI</u>	SALADE VINAIGRETTE + CROUTONS SAUCISSE AU JUS TRUFFADE CLEMENTINES	ALLERGENES ASSOCIES + GLUTEN 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

MENUS DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024	MIDI	ALLERGENES
LUNDI  REPAS DE NOËL	SAUMON FUMÉ + MICRO-BEURRE SAUTÉ DE TAUREAU POMMES DUCHESSE ST NECTAIRE BÛCHETTE VANILLE CHOCOLAT	POISSON LAIT GLUTEN OEUFS ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN LAIT OEUFS SOJA
MARDI	SAUCISSON A L'AIL + CORNICHONS SPAGHETTIS BOLOGNAISE + RAPE ANANAS AU SIROP	SULFITE GLUTEN OEUFS + ALLERGENES ASSOCIES LAIT
JEUDI	FEUILLETE VIANDE JAMBON BRAISE AU JUS HARICOT VERT PERSILLES CANTAL COMPOTE POMME MAISON	GLUTEN LAIT ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE
VENDREDI	COLESLAW AU CELERI ROUGAIL DE SAUCISSE PUREE DE PATATE DOUCE 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