

ECOLES

MENUS DU 1^{ER} AU 05 DECEMBRE 2025

	MIDI	ALLERGENES
<u>Lundi</u>	CREPE A L'EMMENTAL SAUTE DE PORC POMMES DE TERRE VAPEUR PERSILLEES POIRE	GLUTEN LAIT ŒUF 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 ŒUF SOJA
<u>Vendredi</u>	PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS COLIN SAUCE CREME DE POIVRONS COURGETTES POELEES EMMENTAL FRUIT	LAIT ŒUF 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 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 08 AU 12 DECEMBRE 2025

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	CAROTTES RAPEES RAVIOLIS GRATINES BLEU MOUSSE AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES CELERI GLUTEN LAIT LAIT LAIT
MARDI	BETTERAVES VINAIGRETTE ESCALOPE VIENNOISE RATATOUILLE YAOURT NATURE COMPOTE POMME VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF SULFITE LAIT SULFITE
JEUDI	ROSETTE + CORNICHONS MIJOTE DE VOLAILLE COQUILLETTE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	LAIT FRUIT A COQUE SULFITE ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF LAIT
VENDREDI	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
<u>LUNDI</u>  REPAS DE NOËL	SAUMON FUME + MICRO-BEURRE SAUTE DE TAUREAU POMMES DUCHESSÉ ST NECTAIRE BÔCHETTE VANILLE CHOCOLAT	POISSON LAIT GLUTEN ŒUF ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN LAIT ŒUF SOJA
<u>MARDI</u>	SAUCISSON A L'AIL + CORNICHONS SPAGHETTIS BOLOGNAISE + RAPE ANANAS AU SIROP	SULFITE GLUTEN OEUF + ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>JEUDI</u>	FEUILLETE VIANDE JAMBON BRAISE AU JUS HARICOT VERT PERSILLES CANTAL COMPOTE POMME MAISON	GLUTEN LAIT ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE
<u>VENREDI</u>	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