

ECOLES

MENUS DU 05 AU 09 JANVIER 2026

Solanid RIOM EN MONTAGNES & CO	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	CELERI REMOULADE STEAK HACHE AU JUS FRITES GALETTE DES ROIS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES SULFITE FRUIT A COQUE GLUTEN LAIT OEUF
<u>Mardi</u>	CREPE A L'EMMENTAL TOMATE FARCI VEGETARIENNE SAUCE TOMATE RIZ BUCHE DES NEIGES CLEMENTINES	GLUTEN LAIT OEUF GLUTEN OEUF ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>MERCREDI</u>		
<u>Jeudi</u>	SALADE VERTE VINAIGRETTE + CROUTONS CHIPOLATAS AU JUS ALIGOT CREME DESSERT AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES + GLUTEN SULFITE LAIT LAIT
<u>Vendredi</u>	CHOUX FLEUR MOUSSELINE ESCALOPE VIENNOISE COURGETTES ST NECTAIRE ORANGE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUF 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 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

ECOLES

MENUS DU 12 AU 16 JANVIER 2026

Solanid RIOM EN MONTAGNES & CO	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	CAROTTES RAPEES SAUTE DE PORC A LA NORMANDE PUREE DE POTIRON BUCHE DES NEIGES POMME	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Mardi</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE STEAK HACHE AU JUS POMME GRENAILLE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Mercredi</u>		
<u>Jeudi</u>	CREPE AUX CHAMPIGNONS CASSOULET SAINT MORET LIEGEOIS VANILLE	GLUTEN LAIT OEUFS ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Vendredi</u>	CHOUX FLEUR MOUSSELINE COLIN SAUCE CITRON COQUILLETTTE CANTAL BANANE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES OEUVFS GLUTEN 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 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

Fait maison

Produit de saison

Produit local

ECOLES

Menu du 19 AU 23 JANVIER 2026

Solanid Riom des Montagnes & CO	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE ROTI DE PORC GRATIN PDT/BROCOLIS FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Mardi</u>	SAMOUSSA NUGGETS DE POULET FRITES TARTE AUX POMMES	GLUTEN SOJA GLUTEN SULFITE GLUTEN
<u>Mercredi</u>		
<u>Jeudi</u>	CELERI REMOULADE BLANQUETTE DE VOLAILLE AU CITRON PUREE DE PATATE DOUCE ST NECTAIRE LIEGEOIS VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES + CELERI ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT LAIT
<u>Vendredi</u>	HARICOT BLANC EN SALADE PAVE DE COLIN + SAUCE POELEE DE CAROTTES YAOURT AROMATISE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES + POISSON 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 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

ECOLES

MENUS DU 26 AU 30 JANVIER 2026

Solanid RIOM EN MONTAGNES & CO	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	POTAGE DE LEGUMES STEAK HACHE SAUCE BOURGUIGNONNE FLAGEOLETS FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Mardi</u>	ROSETTE + CORNICHONS FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS HARICOT VERT PERSILLES TOMME NOIRE CLEMENTINE	LAIT SULFITE ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Mercredi</u>		
<u>Jeudi</u>	CELERI REMOULADE DOS DE COLIN SAUCE CITRON RIZ AUX LEGUMES CANTAL COMPOTE POMME BANANE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Vendredi</u>	BROCOLIS VINAIGRETTE RISSOLETTE DE VEAU PENNE CREME DESSERT CARAMEL	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN SOJA GLUTEN OEUFS 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 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

Fait maison

Produit de saison

Produit local

ECOLES

MENUS DU 02 AU 06 FEVRIER 2025

Solanid RIOM DES MONTAGNES & CO	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	COLESLAW SAUTE DE PORC AU CARAMEL SPAGHETTIS BRIE BEIGNET AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUFS LAIT GLUTEN OEUFS FRUIT A COQUE
<u>Mardi</u>	SALAMI + CORNICHONS STEAK HACHE FRITES POMME GALA	SULFITE SULFITE
<u>Mercredi</u>		
<u>Jeudi</u>	CAROTTES RAPEES CHOUCROUTE SAINT NECTAIRE COMPOTE POMME CANNELLE	ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT SULFITE
<u>Vendredi</u>	CELERI REMOULADE CABILLAUD SAUCE MOUTARDE EBLY PETIT SUISSE AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN 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 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

Fait maison

Produit de saison

Produit local

