

ECOLE

DU 23 AU 27 FEVRIER 2026	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	POTAGE DE LEGUMES ESCALOPE DE PORC AU JUS FRITES BRIE POMME GALA	ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
MARDI	SALADE DE LENTILLES COLIN SAUCE TOMATE RIZ SAINT NECTAIRE COMPOTE POMME POIRE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE
JEUDI	CAROTTES RAPEES CIBOULETTE CHIPOLATAS AU JUS RATATOUILLE CANTAL CREME DESSERT CARAMEL	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
VENDREDI	CREPE A L'EMMENTAL TAGLIATELLES BOLOGNAISE + RAPE MOUSSE AU CHOCOLAT	GLUTEN LAIT ŒUF GLUTEN ŒUF + ALLERGENES ASSOCIES 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 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

ECOLE

<u>DU 02 AU 06 MARS 2026</u>	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>LUNDI</u>	CAROTTES RAPEES ECHALOTTES CHAUSSEON DE VOLAILLE HARICOT VERT BLEU COMPOTE POMME VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT LAIT SULFITE
<u>MARDI</u>	TABOULE POISSON MEUNIERE PLEIN FILET BROCOLIS FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES POISSON GLUTEN LAIT
<u>JEUDI</u>	BETTERAVES AUX POMMES SAUTE DE POULET CHASSEUR PETIT POIS / CAROTTES BRIE LIEGEOIS CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT LAIT
<u>VENREDI</u>	BRISURE DE CHOUX FLEUR VINAIGRETTE STEAK HACHE SAUCE AU BLEU POMME GRENAILLE BEIGNET AU POMME	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF

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 ou de problèmes d'approvisionnement

FAIT MAISON

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT LOCAL

ECOLE

MENU DU 09 AU 13 MARS 2026	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	POTAGE DE LEGUMES SAUTE DE DINDE FACON OSSO BUCCO COQUILLETTE ST NECTAIRE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF LAIT
MARDI	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE STEAK HACHE AU JUS FRITES ECLAIR AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN ŒUF SOJA
JEUDI	HARICOT BEURRE EN SALADE SAUCISSE AU JUS ALIGOT YAOURT AROMATISE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
VENDREDI	PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS BRANDADE DE POISSON CANTAL SALADE DE FRUITS	CELERI GLUTEN LAIT ŒUF SULFITE POISSON LAIT 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 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

ECOLE

MENU DU 16 AU 20 MARS 2026	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	COLESLAW CORDON BLEU HARICOT VERT PERSILLE CREME DESSERT VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT LAIT
MARDI	ROSETTE + CORNICHONS COLIN SAUCE CREME DE POIVRONS GNOCCHIS BLEU POIRE	LAIT SULFITE ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN OEUF LAIT
JEUDI	SAMOUSSA AUX LEGUMES QUENELLE SAUCE MORNAY COURGETTES ST NECTAIRE COMPOTE POMME	GLUTEN SOJA ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE
VENDREDI	SURIMI MAYONNAISE CHOUCROUTE PETIT SUISSÉ AUX FRUITS	CRUSTACES GLUTEN POISSON + ALLERGENES ASSOCIES SULFITE 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 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

ECOLE

MENU DU 23 AU 27 MARS 2026	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	PATE EN CROUTE + CORNICHONS RAVIOLIS AU GRATIN CANTAL BANANE	CELERI GLUTEN LAIT ŒUF SULFITE ŒUF GLUTEN SOJA LAIT
MARDI	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUCISSE AU JUS LENTILLES PETIT SUISSE COMPOTE POMME CANNELLE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE
JEUDI	SALADE DE H. BLANC STEAK HACHE SAUCE AU BLEU FRITES BEIGNET AU CHOCOLAT	GLUTEN SOJA ALLERGENES ASSOCIES SULFITE FRUIT A COQUE GLUTEN LAIT ŒUF SOJA
VENDREDI	BRISURE DE CHOUX FLEUR VINAIGRETTE POISSON MEUNIÈRE PLEIN FILET PUREE DE CAROTTES YAOURT AROMATISE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT ŒUF POISSON 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 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

ECOLE

MENU DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	POTAGE DE LEGUMES ESCALOPE DE DINDE SAUCE TOMATE COQUILLETTE EMMENTAL LIEGEOIS VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF LAIT LAIT
MARDI	BETTERAVES VINAIGRETTE STEAK HACHE AU JUS HARICOT VERT YAOURT NATURE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
JEUDI	SALADE BERGERE ESCALOPE DE PORC AU JUS POELEE DE CAROTTES CANTAL COMPOTE POMME FRUIT ROUGES	GLUTEN + ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE
VENDREDI	SAUCISSON A L'AIL + CORNICHONS POISSON BLANC SAUCE PROVENCALE GNOCCHIS FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SULFITE ALLERGENES ASSOCIES + POISSON 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 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

FAIT MAISON

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT LOCAL