

## ECOLES

MENU DU 20 AU 24 AVRIL 2026	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	COLESLAW COUSCOUS BOULETTE/MERGUEZ BLEU CREME DESSERT AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
MARDI	SALADE DE HARICOT VERT ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ AUX LEGUMES SAINT NECTAIRE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES  LAIT
JEUDI	SALADE VERTE + VINAIGRETTE CHIPOLATAS AU JUS TRUFFADE GLACE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN FRUIT A COQUE GLUTEN ŒUF SOJA LAIT
VENDREDI	ROSETTE + CORNICHONS POISSON MEUNIERE PLEIN FILET BROCOLIS COMPOTE POMME VANILLE MAISON	SULFITE LAIT GLUTEN POISSON  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 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

MENU DU 27 AVRIL AU 1 <sup>ER</sup> MAI 2026	MIDI	ALLERGENES
<b>LUNDI</b>	SALADE DE MAÏS BŒUF BOURGUIGNON PUREE DE POTIRON FOURME D'AMBERT FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<b>MARDI</b>	SAUCISSON A L'AIL + CORNICHONS LIEU SAUCE SAFRAN MACARONIS CREME DESSERT VANILLE	SULFITE ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUF LAIT
<b>JEUDI</b>	SURIMI MAYONNAISE ESCALOPE VIENNOISE HARICOT VERT PERSILLE CANTAL SALADE DE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES + POISSON CRUSTACES GLUTEN GLUTEN ŒUF LAIT
<b>VENDREDI</b>	<b>FERIE</b>	

**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**

## ECOLES

MENU DU 04 AU 08 MAI 2026	MIDI	ALLERGENES
<u>LUNDI</u>	SALADE DE HARICOT BEURRE STEAK HACHE SAUCE AU BLEU FRITES FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES
<u>MARDI</u>	NEMS SAUCE AIGRE DOUX FILET DE POULET AU JUS PETIT POIS CAROTTES ST NECTAIRE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES + GLUTEN CELERI ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT LAIT
<u>JEUDI</u>	RILLETTE DE COLIN SAUTE DE PORC RIZ EMMENTAL TARTE AUX POMMES	ALLERGENES ASSOCIES + POISSON ALLERGENES ASSOCIES  LAIT GLUTEN LAIT ŒUF FRUIT A COQUE
<u> VENDREDI</u>	<b>FERIE</b>	

**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 11 AU 15 MAI 2026	MIDI	ALLERGENES
<b>LUNDI</b>	<b>ROMANESCO VINAIGRETTE</b> ROTI DE PORC <b>PUREE DE POIS CASSES</b> <b>CANTAL</b> CREME DESSERT CARAMEL	<b>ALLERGENES ASSOCIES</b>  LAIT LAIT
<b>MARDI</b>	<b>LENTILLE EN SALADE</b> CORDON BLEU <b>HARICOT VERT PERSILLE</b> <b>BUCHE DES NEIGES</b> <b>FRUIT</b>	<b>ALLERGENES ASSOCIES</b> GLUTEN LAIT  LAIT
<b>JEUDI</b>	<b>FERIE</b>	
<b> VENDREDI</b>	<b>PAS DE REPAS</b>	

**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**