

ECOLES

MENUS DU 18 AU 22 MAI 2026

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	SALADE DE POIS CHICHE VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS RATATOUILLE BRIE FLANBY	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT LAIT
MARDI	TOMATES MAÏS MAYONNAISE PANE DE FILET DE POISSON ROMANESCO FROMAGE BLANC COULIS D'ABRICOT	ALLERGENES ASSOCIES POISSON GLUTEN LAIT LAIT
JEUDI	ROSETTE + CORNICHONS SAUTE DE POULET L'ABRICOT PUREE DE PATATE DOUCE BLEU SALADE DE FRUITS	LAIT SULFITE ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
VENDREDI REPAS PLAISIR	SALADE VERTE VINAIGRETTE + CROUTONS CORDON BLEU FRITES SUNDAE VANILLE SAUCE CAMEL	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT GLUTEN LAIT ŒUF FRUIT A COQUE

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

MENUS DU 25 AU 29 MAI 2026

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	FERIE	
MARDI	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ AUX LEGUMES BUCHÉ DES NEIGES PETIT SUISSE AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
JEUDI	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE CHIPOLATAS AU JUS POMME DE TERRE SAUTÉE CANTAL GLACE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT FRUIT A COQUE GLUTEN LAIT ŒUF
VENDREDI	RILLETTE DE PORC + CORNICHONS PAVE DE COLIN + SAUCE POISSON BOULGOUR YAOURT NATURE FRUIT	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

ECOLES

MENUS DU 01 AU 05 JUIN 2026

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	SALADE DE LENTILLES MIJOTE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS POELEE DE CAROTTES CANTAL FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
MARDI	BRISURE DE CHOUX FLEUR VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VEAU SEMOULE LIEGEOIS CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT
JEUDI	MELON JAMBON BRAISE TRUFFADE TIMBALE DE GLACE VANILLE FRAISE	ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT LAIT
VENDREDI	PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS FILET DE POULET SAUCE AIGRE DOUX BOULGOUR ST NECTAIRE PASTEQUE	LAIT ŒUF SULFITE 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 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

MENUS DU 08 AU 12 JUIN 2026

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	PATE EN CROÛTE + CORNICHONS CHILI CON CARNE RIZ FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CELERI GLUTEN OEUF LAIT SULFITE ALLERGENES ASSOCIES LAIT
MARDI	PASTEQUE SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE AU POIVRE LENTILLES ST NECTAIRE CREME DESSERT VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
JEUDI	HARICOT VERT VINAIGRETTE RISSOLETTE DE VEAU POMME DE TERRE GRENAILLE CAMEMBERT FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN SOJA LAIT
VENDREDI	MELON JAUNE ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS PETIT SUISSE COMPOTE POMME FRAISE MAISON	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT 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

MENUS DU 15 AU 19 JUIN 2026

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	MELON SAUTE DE DINDE AUX OLIVES PUREE DE PDT/CELERI TOMME NOIRE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
MARDI	RILLETTE DE SARDINES CHIPOLATAS AU JUS SEMOULE GLACE BOUNTY	ALLERGENES ASSOCIES + POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT SOJA FRUIT A COQUE
JEUDI	TOMATE VINAIGRETTE STEAK HACHE AU JUS FRITES CANTAL COMPOTE POMME ANANAS MAISON	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE
VENDREDI	SAUCISSON A L'AIL + CORNICHONS PAVE DE LIEU SAUCE ECHALOTTES COQUILLETTE CREME DESSERT CAMEL	SULFITE ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF 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

MENUS DU 22 AU 26 JUIN 2026

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	RILLETTE DE THON BLANQUETTE DE VEAU PUREE DE PATATE DOUCE PETIT SUISSE AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES + POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
MARDI	ROSETTE + CORNICHONS AIGUILLETTE DE POULET PANE BROCOLIS AU GRATIN CHANTAILLOU FRUIT	LAIT SULFITE GLUTEN SOJA LAIT POISSON LAIT LAIT
JEUDI	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE SAUCISSE ALIGOT FRAISE	ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
VENDREDI	PASTEQUE ROTI DE DINDONNEAU FROID + SAUCE MAYONNAISE SALADE DE PATES BLEU GLACE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF + ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT ŒUFS FRUIT COQUE SOJA

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