**ECOLES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DU 04 AU 08 MARS 2024** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **BETTERAVES VINAIGRETTE**  **SAUTE DE DINDONNEAU A LA TOMATE**  **GRATIN DE PDT / BROCOLIS**  **YAOURT NATURE**  **COMPOTE POMME ANANAS MAISON** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT**  **SULFITE** |
| **MARDI** | **CAROTTES RAPEES**  **BOULETTE DE BŒUF AU JUS**  **HARICOTS VERTS PERSILLES**  **SAINT NECTAIRE**  **ECLAIR AU CHOCOLAT** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT**  **FRUIT A COQUE LAIT GLUTEN** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **MACEDOINE MAYONNAISE**  **CHIPOLATAS**  **JUS**  **ALIGOT**  **CLEMENTINES** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT** |
| **VENDREDI** | **POTAGE DE LEGUMES**  **BRANDADE DE POISSON**  **FROMAGE BLANC**  **COULIS DE FRUITS** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **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 où de problèmes d’approvisionnement**

**FAIT MAISON PRODUIT DE SAISON PRODUIT LOCAL**

**ECOLES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menu du 11 AU**  **15 MARS 2024** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **SALADE CELERI / CAROTTES MAYO**  **TORTILLAS**  **BROCOLIS**  **ST MORET**  **POIRE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN OEUFS LAIT FRUIT A COQUE SULFITE**  **LAIT** |
| **MARDI** | **HARICOTS BLANCS EN SALADE**  **LIEU**  **SAUCE PESTO**  **POELEE CAROTTES**  **CANTAL**  **COMPOTE POMME FRAMBOISE MAISON** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **POISSON**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT**  **SULFITE** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **BRISURE DE CHOUX FLEUR VINAIGRETTE**  **LASAGNE BOLOGNAISE**  **SALADE**  **SALADE DE FRUIT MAISON** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN LAIT ŒUFS SOJA**  **ALLERGENES ASSOCIES** |
| **VENDREDI** | **POTAGE DE LEGUMES**  **CASSOULET**  **PETIT SUISSE AUX FRUITS** | **SULFITES**  **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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menu du 18 MARS AU 22 MARS 2024** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **CELERI REMOULADE**  **CANNELLONI AU GRATIN**  **HARICOT VERT**  **BRIE**  **MANDARINE** | **ALLERGENES ASSOCIES + CELERI**  **ŒUFS GLUTEN SOJA**  **LAIT** |
| **MARDI** | **BETTERAVES**  **SAUCISSE AU JUS**  **LENTILLES**  **YAOURT NATURE**  **COMPOTE POMMES CANNELLE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT**  **SULFITE** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **MACEDOINE VINAIGRETTE**  **STEAK DE VEAU**  **SAUCE AU BLEU**  **PUREE DE CAROTTES**  **COULANT CHOCOLAT SSA** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT**  **GLUTEN ŒUFS SOJA LAIT** |
| **VENDREDI** | **POTAGE DE LEGUMES**  **LIEU**  **SAUCE BEURRE BLANC**  **TORTIS**  **ST NECTAIRE**  **BANANE** | **POISSON**  **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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menu du 25 MARS AU 29 MARS 2024** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **POTAGE DE LEGUMES**  **PIZZA**  **HARICOT BEURRE**  **LIEGEOIS CHOCOLAT** | **LAIT** |
| **MARDI** | **BRISURE DE CHOUX FLEUR MOUSSELINE**  **BOULETTE DE BOEUF AU JUS**  **FRITES**  **BRIE**  **CLEMENTINES** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **CAROTTES RAPEES**  **CHIPOLATAS AU JUS**  **EBLY**  **CANTAL**  **COMPOTE POMMES FRUITS ROUGES MAISON** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN**  **LAIT**  **SULFITE** |
| **VENDREDI** | **PATE EN CROÛTE + CORNICHONS**  **CALAMAR A LA ROMAINE**  **SAUCE BEARNAISE**  **PUREE DE BROCOLIS**  **PETIT SUISSE**  **COULIS DE FRUITS** | Céleri, Oeuf, Gluten, Lait, Traces de crustacés, Traces de poisson, Traces de mollusques, Traces de moutarde, Traces de fruit à coque  **POISSON SOJA OEUFS**  **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 où de problèmes d’approvisionnement**

**FAIT MAISON PRODUIT DE SAISON PRODUIT LOCAL**