**ECOLES**

**Menus du 13 au 17 mai 2024**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **CELERI REMOULADE**  **PIZZA AUX FROMAGES**  **HARICOT VERT**  **ORANGE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN LAIT** |
| **MARDI** | **TOMATES MAÏS MAYONNAISE**  **AIGUILLETTE DE POULET CROUSTY**  **FRITES**  **EMMENTAL**  **GLACE SORBET** | **OEUFS LAIT**  **GLUTEN SOJA LAIT**  **SULFITE**  **LAIT**  **LAIT ŒUFS FRUIT COQUE SOJA** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **RILLETTE DE THON**  **STEAK HACHE AU JUS**  **PUREE DE PATATE DOUCE**  **SAINT NECTAIRE**  **SALADE DE FRUITS** | **ALLERGENES ASSOCIES + POISSON**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT**  **LAIT** |
| **VENDREDI** | **HARICOT BEURRE VINAIGRETTE**  **SAUTE DE PORC A LA NORMANDE**  **RIZ**  **FRAMBOISIER** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT GLUTEN** |

***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 20 au 26 mai 2024**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **FERIE** |  |
| **MARDI** | **MACEDOINE VINAIGRETTE**  **FILET DE POULET**  **SAUCE TOMATE**  **BRISURE DE CHOUX FLEUR AU GRATIN**  **PETIT SUISSE**  **COULIS FRUITS ROUGES** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT**  **LAIT** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **CAROTTES RAPEES CIBOULETTE**  **CHIPOLATAS AU JUS**  **POMME NOISETTE**  **TARTARE**  **BATONNET GLACE VANILLE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **SULFITE**  **LAIT**  **LAIT ŒUFS FRUIT COQUE SOJA** |
| **VENDREDI** | **BETTERAVES VINAIGRETTE**  **COLIN + SAUCE**  **PATES**  **CANTAL**  **FRUIT** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **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 27 au 31 mai 2024**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS**  **MIJOTE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS**  **RIZ**  **BRIE**  **NECTARINE BLANCHE** | **FRUIT A COQUE MOLLUSQUE POISSON CRUSTACE GLUTEN MOUTARDE CELERI LAIT**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT** |
| **MARDI** | **CAROTTES RAPEES**  **POISSON MEUNIERE + CITRON**  **PETIT POIS**  **YAOURT NATURE**  **COMPOTE POMME ANANAS MAISON** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **SULFITE**  **LAIT**  **SULFITE** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **TOMATE VINAIGRETTE**  **JAMBON BLANC**  **TRUFFADE**  **FRAISE AU SUCRE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **SULFITE**  **LAIT** |
| **VENDREDI** | **MELON**  **TARTE AUVERGNATE S/VIANDE**  **SALADE VERTE + VINAIGRETTE**  **MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON** | **OEUFS GLUTEN SOJA**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT ŒUFS GLUTEN FRUIT 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 où de problèmes d’approvisionnement**

**FAIT MAISON PRODUIT DE SAISON PRODUIT LOCAL**

**ECOLES**

**Menus du 03 au 07 juin 2024**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **BETTERAVES VINAIGRETTE**  **ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREMEUSE**  **RIZ**  **BLEU**  **PECHE JAUNE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT** |
| **MARDI** | **MELON**  **SAUCISSE FUMEE SAUCE POIVRE**  **LENTILLES**  **PETIT SUISSE**  **COULIS DE FRAISE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **HARICOT VERT VINAIGRETTE**  **COLIN SAUCE AIL ET CITRON**  **COQUILLETTE**  **SAINT NECTAIRE**  **SUNDAE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES + POISSON**  **GLUTEN**  **LAIT**  **LAIT ŒUFS FRUIT COQUE SOJA** |
| **VENDREDI** | **SALADE TOMATE MAIS VINAIGRETTE**  **AIGUILLETTE DE POULET AU JUS**  **FRITES**  **SAINT MORET**  **COMPOTE POMME MANGUE MAISON** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **SULFITE**  **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 où de problèmes d’approvisionnement**

**FAIT MAISON PRODUIT DE SAISON PRODUIT LOCAL**

**ECOLES**

**Menus du 10 au 14 juin 2024**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **CAROTTES RAPEES**  **SAUTE DE DINDE AUX OLIVES**  **PUREE DE PDT/CELERI**  **CANTAL**  **NECTARINE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT**  **LAIT** |
| **MARDI** | **HARICOT VERT VINAIGRETTE**  **CHIPOLATAS AU JUS**  **SEMOULE**  **FRAISE CHANTILLY** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN**  **LAIT** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **TOMATES EN SALADE VINAIGRETTE**  **LIEU SAUCE ECHALOTTES**  **POMME DE TERRE VAPEUR PERSILLEES**  **FROMAGE BLANC**  **COULIS FRAMBOISE LITCHIS** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES + POISSON**  **LAIT** |
| **VENDREDI** | **MELON**  **NUGGETS VEGETARIENNE**  **BROCOLIS**  **BRIE**  **ECLAIR AU CHOCOLAT** | **GLUTEN ŒUFS**  **LAIT**  **LAIT GLUTEN ŒUFS FRUIT COQUE 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 où de problèmes d’approvisionnement**

**FAIT MAISON PRODUIT DE SAISON PRODUIT LOCAL**

**ECOLES**

**Menus du 17 au 21 juin 2024**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **THON A L’ORANGE**  **STEAK DE VEAU AU JUS**  **PUREE DE PATATE DOUCE**  **EDAM**  **COMPOTE POMME RHUBARBE** | **ALLERGENES ASSOCIES + POISSON**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT**  **LAIT** |
| **MARDI** | **CELERI REMOULADE**  **LIEU**  **SAUCE AGRUMES**  **RIZ SAFRANNE**  **PETIT SUISSE**  **ABRICOT** | **ALLERGENES ASSOCIES + CELERI**  **POISSON**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **MELON JAUNE**  **JAMBON BLANC**  **ALIGOT**  **CREME DESSERT VANILLE** | **SULFITE**  **LAIT**  **LAIT** |
| **VENDREDI** | **PASTEQUE**  **ROTI DE DINDONNEAU FROID**  **+ SAUCE MAYONNAISE**  **SALADE DE PATES**  **BLEU**  **GLACE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN + 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**