**MENUS DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **Lundi** | POTAGE DE LEGUMESCABILLAUDSAUCE ANETHPOMME VAPEUR PERSILLEECREME VELOUTEE AU CHOCOLAT MAISON |  POISSONALLERGENES ASSOCIESLAIT |
| **Mardi**  | ŒUFS DURS MAYONNAISESAUTE DE PORCEBLYST NECTAIRECOMPOTE POMME KIWIS | ALLERGENES ASSOCIESPOISSON GLUTENGLUTENLAITSULFITE |
| **Jeudi** | MACEDOINE VINAIGRETTESAUTE DE POULET BASQUAISECOQUILLETTEFROMAGE BLANCCOULIS FRUITS ROUGES | ALLERGENES ASSOCIESALLERGENES ASSOCIESGLUTEN OEUFLAIT |
| **Vendredi** | BETTERAVES VINAIGRETTECHIPOLATAS AU JUSBROCOLIS AU GRATINCANTALCLEMENTINES  | ALLERGENES ASSOCIESALLERGENES ASSOCIESLAITLAIT |

***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. 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**

**Menu du 11 AU 15 NOVEMBRE 2024**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MIDI** | **ALLERGENES**  |
| **Lundi** |  |  |
| **Mardi** | CELERI REMOULADE BOULETTE DE BŒUFSAUCE AU POIVRE DOUXFRITESBLEUPOIRE | ALLERGENES ASSOCIES + CELERIALLERGENES ASSOCIES LAIT  |
| **Jeudi** | ROSETTE + MICRO-BEURRE CABILLAUD SAUCE CITRON RIZBRIEPANNA COTTA CHOCOLAT  | SULFITE LAITPOISSON + ALLERGENES ASSOCIESLAIT LAIT |
| **Vendredi** | HARICOT VERT VINAIGRETTEJAMBON BLANCALIGOT COMPOTE POMME BANANE | ALLERGENES ASSOCIESSULFITE LAITSULFITE |

***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. 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’approvisionnements.**

**Menu du 18 AU 22 NOVEMBRE 2024**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **Lundi** | POTAGE DE LEGUMES NUGGETS VEGETARIENNESAUCE KETCHUPHARICOT VERT PERSILLEYAOURT NATURE COMPOTE POMME ANANAS | GLUTEN LAIT ŒUFALLERGENES ASSOCIESLAITSULFITE |
| **Mardi** | COLESLAW STEAK HACHE JUS A L’ESTRAGON COQUILLETTE ST NECTAIRELIEGEOIS VANILLE | ALLERGENES ASSOCIESALLERGENES ASSOCIESGLUTEN LAITLAIT  |
| **Jeudi** | CAROTTES RAPEES CUISSE DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS PUREE DE LEGUMES FOURME SALADE DE FRUIT  | ALLERGENES ASSOCIESALLERGENES ASSOCIESLAITLAIT |
| **Vendredi** | CELERI REMOULADELIEU SAUCE CITRONEBLY ST MORETMOUSSE AU CHOCOLAT MAISON | ALLERGENES ASSOCIES + CELERIPOISSONALLERGENES ASSOCIESGLUTENLAITLAIT ŒUF 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. 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**

**Menu du 25 AU 29 NOVEMBRE 2024**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Midi** | **ALLERGENES** |
| **Lundi** | H. BEURRE VINAIGRETTE COUSCOUSBRIEPOIRES  | ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES + CELERI LAIT  |
| **Mardi** | RILLETTE DE THONRAVIOLIS GRATINESCANTALCREME DESSERT AU CARAMEL | ALLERGENES ASSOCIES + POISSON GLUTEN ŒUFS LAITLAITLAIT |
| **Jeudi** | BRISURE DE CHOUX FLEUR VINAIGRETTESAUCISSE AU JUS TRUFFADE COMPOTE POMME VANILLE MAISON | ALLERGENES ASSOCIESALLERGENES ASSOCIESLAITSULFITE |
| **Vendredi** | BETTERAVES VINAIGRETTEBRANDADE DE POISSONBROWNIECREME ANGLAISE | ALLERGENES ASSOCIESLAIT GLUTEN FRUIT A COQUE POISSONLAIT ŒUFS FRUIT A COQUE SOJA LAIT SOJA 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. 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**