**MENUS DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **Lundi** | **POTAGE DE LEGUMES** **TARTE AUX LEGUMES****POMMES DE TERRE VAPEUR****BLEU** **FROMAGE BLANC AUX FRUITS** | **LAIT ŒUFS GLUTEN FRUIT A COQUE** **LAIT****LAIT** |
| **Mardi** | **CELERI REMOULADE****BŒUF BOURGUIGNON****CAROTTES****YAOURT NATURE****BANANE** | **ALLERGENES ASSOCIES + CELERI****ALLERGENES ASSOCIES****LAIT** |
|  |  |  |
| **Jeudi** | **PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS** **FILET DE POULET AU JUS** **FRITES****CANTAL****ECLAIR CHOCOLAT** | **SULFITE LAIT ŒUF****ALLERGENES ASSOCIES** **LAIT****GLUTEN LAIT ŒUF SOJA** |
| **Vendredi** | **CAROTTES RAPEES****COLIN****SAUCE CREME DE POIVRONS****PUREE DE POTIRON****ST NECTAIRE****COMPOTE POMME CANNELLE** | **ALLERGENES ASSOCIES** **POISSON****ALLERGENES ASSOCIES** **LAIT****LAIT****SULFITE** |

**FAIT MAISON PRODUIT DE SAISON PRODUIT LOCAL**

***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**

**MENUS DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **COLESLAW****SAUMON SAUCE PROVENCALE****SEMOULE****RATATOUILLE****BRIE****FRUIT** | **ALLERGENES ASSOCIES** **POISSON + ALLERGENES ASSOCIES****GLUTEN****SULFITE****LAIT** |
| **MARDI** | **CREPE AU CHAMPIGNONS****BOULETTE DE BŒUF AU JUS****RIZ AUX LEGUMES** **CANTAL****PETIT SUISSE AUX FRUITS** | **MOUTARDE POISSON****GLUTEN SOJA + ALLERGENES ASSOCIES** **LAIT****LAIT** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **BETTERAVES VINAIGRETTE****SAUTE DE VEAU****GRATIN DE MACARONIS/CHAMPIGNONS****FROMAGE BLANC** **FRUIT** | **ALLERGENES ASSOCIES** **ALLERGENES ASSOCIES** **GLUTEN ŒUF LAIT****LAIT** |
| **VENDREDI** | **CELERI REMOULADE****ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE****LENTILLES****FOURME D’AMBERT****LIEGEOIS**  | **ALLERGENES ASSOCIES** **ALLERGENES ASSOCIES****LAIT****LAIT** |

**FAIT MAISON PRODUIT DE SAISON PRODUIT LOCAL**

***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’approvisionnements.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI****C:\Users\isabelle.reck\Pictures\ob_157020_1ca1eed0.png****REPAS DE NOËL** | **SAUMON FUME CHANTILLY AU CITRON + BLINIS****SOT L’Y LAISSE DE DINDE SAUCE AUX CEPES****POMMES DUCHESSE****ST NECTAIRE****SAPIN GLACE AUX DEUX CHOCOLATS****CLEMENTINE** | **POISSON LAIT GLUTEN ŒUF** **ALLERGENES ASSOCIES** **GLUTEN LAIT****LAIT****GLUTEN LAIT ŒUF SOJA**  |
| **MARDI** | **CAROTTES RAPEES****LIEU SAUCE CITRON****PUREE DE ROMANESCO****PETIT SUISSE****FRUIT** | **ALLERGENES ASSOCIES** **POISSON + ALLERGENES ASSOCIES** **LAIT****LAIT** |
|  |  |  |
| **JEUDI****MENU VEGETARIEN** | **CELERI REMOULADE** **GALETTE PANEE DE PETITS LEGUMES****RISOTTO DE LEGUMES D’HIVER****CANTAL****CREME DESSERT VANILLE** | **ALLERGENES ASSOCIES** **GLUTEN****LAIT****LAIT****LAIT** |
| **VENDREDI** | **TABOULE****SAUTE DE BOEUF****HARICOT VERT****BLEU****SALADE DE FRUITS**  | **ALLERGENES ASSOCIES** **ALLERGENES ASSOCIES****LAIT** |

**FAIT MAISON PRODUIT DE SAISON PRODUIT LOCAL**

***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**