**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**