**ECOLE POMPIDOU**

**MENUS DU 06 AU 10 JANVIER 2025**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **P:\SOLANID\SOLANID REM\Isabelle\Logo solanid&co REM.png** | **MIDI** | **ALLERGENES**  |
| **Lundi** | CREPE AU CHAMPIGNONSBOULETTE FACON THAÏ SAUCE TOMATERIZSAINT NECTAIREGALETTE DES ROIS | GLUTEN LAIT OEUFGLTEN SOJAALLERGENES ASSOCIESLAITFRUIT A COQUE GLUTEN LAIT OEUF  |
| **Mardi** | CAROTTES RAPEESROTI DE BŒUF AU JUSFLAGEOLETSYAOURT NATUREMANDARINE | ALLERGENES ASSOCIESALLERGENES ASSOCIESSULFITELAIT |
| **MERCREDI**  | **P:\SOLANID\SOLANID REM\Isabelle\Logo solanid&co REM.png** |  |
| **Jeudi****REPAS** **PLAISIR** | SALADE VERTE VINAIGRETTE + CROUTONSJAMBON BLANCALIGOTCREME VELOUTEE AU CHOCOLAT | ALLERGENES ASSOCIESGLUTENSULFITELAITLAIT |
| **Vendredi** | POTAGE DE LEGUMESBLANQUETTE DE SAUMONSEMOULECOURGETTESBRIECOMPOTE POMME POIRE | ALLERGENES ASSOCIESGLUTENLAITSULFITE |

***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**

**ECOLE POMPIDOU**

**MENUS DU 13 AU 17 JANVIER 2025**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **P:\SOLANID\SOLANID REM\Isabelle\Logo solanid&co REM.png** | **MIDI** | **ALLERGENES**  |
| **Lundi** | CAROTTES RAPEESCOLIN SAUCE PROVENCALEPUREE DE POTIRONBUCHE DES NEIGES BANANE | ALLERGENES ASSOCIESALLERGENES ASSOCIES LAITLAIT |
| **Mardi** | MOUSSE DE FOIE + CORNICHONSSTEAK HACHE AU JUS FRITESHARICOT VERTCAMEMBERTFROMAGE BLANC AUX FRUITS | GLUTEN ALLERGENES ASSOCIESLAITLAIT |
| **Mercredi**  |  |  |
| **Jeudi** | BETTERAVES VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VEAUPETIT POISCAROTTESCANTALLIEGEOIS CHOCOLAT | ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIESSULFITELAITLAIT |
| **Vendredi** | CELERI REMOULADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREMEUSE A LA TOMATECOQUILLETTEYAOURT NATURESALADE DE FRUITS | ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIESŒUFS GLUTENLAIT |

***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**

**ECOLE POMPIDOU**

**Menu du 20 AU 24 JANVIER 2025**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **P:\SOLANID\SOLANID REM\Isabelle\Logo solanid&co REM.png** | **MIDI** | **ALLERGENES**  |
| **Lundi** | POTAGE DE LEGUMESCOLIN SAUCE MEDITERRANEENE PUREE DE PATATE DOUCEFROMAGE BLANC PORTIONCLEMENTINE | POISSONALLERGENES ASSOCIESLAITLAIT  |
| **Mardi****REPAS** **PLAISIR** | SALADE VERTE VINAIGRETTE CROUTONS / LARDONS POTATOES BURGERMOUSSE AU CHOCOLAT | ALLERGNES ASSOCIES + GLUTEN SULFITEGLUTEN LAIT ŒUF SOJALAIT OEUF |
| **Mercredi**  |  |  |
| **Jeudi** | COLESLAWFLAN DE LEGUMES POELEE DE TOMATES RIZCANTALCREME DESSERT CARAMEL | ALLERGENES ASSOCIESŒUF LAITLAITLAIT |
| **Vendredi** | HARICOT BLANC EN SALADEBŒUF BOURGUIGNONCAROTTESST NECTAIREPOMME  | ALLERGENES ASSOCIESALLERGENES ASSOCIES 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 POMPIDOU**

**MENUS DU 27 AU 31 JANVIER 2025**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **P:\SOLANID\SOLANID REM\Isabelle\Logo solanid&co REM.png** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **Lundi** | BETTERAVES VINAIGRETTEROTI DE PORCFLAGEOLETSFROMAGE BLANC EN SEAUCOULIS FRAISE  | ALLERGENES ASSOCIES SULFITELAIT  |
| **Mardi** | CAROTTES RAPEESPOULET AIGUILLETTE CROUSTISAUCE KETCHUPHARICOT VERT PERSILLESBLEUPETIT SUISSE AUX FRUITS | ALLERGENES ASSOCIESGLUTENALLERGENES ASSOCIES LAITLAIT |
| **Mercredi**  |  |  |
| **Jeudi** | RILLETTE DE PORC + CORNICHONSDOS DE COLINSAUCE CITRONRIZ AUX LEGUMES CANTALLIEGEOIS VANILLE  | SULFITEALLERGENES ASSOCIESLAITLAIT |
| **Vendredi** | CELERI REMOULADE STEAK DE VEAUSAUCE AUX HERBES PENNEYAOURT NATUREMANDARINE | ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIESGLUTEN OEUFSLAIT |

***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**

**ECOLE POMPIDOU**

**MENUS DU 03 AU 07 FEVRIER 2025**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **P:\SOLANID\SOLANID REM\Isabelle\Logo solanid&co REM.png** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **Lundi** | POTAGE DE LEGUMES TARTE AU THONRATATOUILLE BRIECRUMBLE AUX POMMES  | ŒUF LAIT GLUTENSULFITELAITSULFITE GLUTEN |
| **Mardi** | ŒUFS DURS MAYONNAISE RAGOUT DE VEAU SAUCE BRUNELENTILLES YAOURT NATUREPOMME  | ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT |
| **Mercredi**  |   |  |
| **Jeudi** | CAROTTES RAPEES NUGGETS DE BLECOQUILLETTE TOMATE PROSAINT NECTAIRE SALADE DE FRUITS  | ALLERGENES ASSOCIESGLUTENGLUTEN OEUFGLUTENLAIT |
| **Vendredi****REPAS****PLAISIR** | SALADE VERTE VINAIGRETTE CORDON BLEUFRITES MARS GLACE  | ALLERGENES ASSOCIESLAIT GLUTEN SOJALAIT GLUTEN 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**

**ECOLE POMPIDOU**

**MENUS DU 10 AU 14 FEVRIER 2025**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **P:\SOLANID\SOLANID REM\Isabelle\Logo solanid&co REM.png** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **Lundi** | POTAGE DE LEGUMES CHILI CON CARNE VEGETARIENRIZSAINT NECTAIRE FROMAGE BLANC AUX FRUITS  | ALLERGENES ASSOCIESGLUTEN LAITLAIT |
| **Mardi** | FEUILLETE FROMAGE SAUTE DE BŒUF HARICOT VERTYAOURT NATUREPOIRE | GLUTEN LAITALLERGENES ASSOCIESLAIT |
| **Mercredi**  |   |  |
| **Jeudi****REPAS PLAISIR** | ROSETTE + CORNICHONS GRATIN DE COQUILLETTE ET JAMBONCREME DESSERT CARAMEL | LAIT SULFITE GLUTEN LAIT SULFITE LAIT |
| **Vendredi** | CHOUX BLANC COLIN + SAUCE POISSONEBLYPOELEE DE CHAMPIGNONSBLEU COMPOTE POMME BANANE  | ALLERGENES ASSOCIES 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**

**ECOLE POMPIDOU**

**MENUS DU 17 AU 23 FEVRIER 2025**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **P:\SOLANID\SOLANID REM\Isabelle\Logo solanid&co REM.png** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **Lundi** | CELERI REMOULADE COLIN SAUCE MIEL CITRONPOELEE DE CAROTTEPOLENTA CAMEMBERTFRUIT  | ALLERGENES ASSOCIESPOISSON + ALLERGENES ASSOCIES LAITLAIT |
| **Mardi** | CREPE AU CHAMPIGNONS STEAK HACHE AU JUS FRITES COURGETTESCANTALPETIT SUISSE AUX FRUITS  | GLUTEN LAITALLERGENES ASSOCIESLAITLAIT |
| **Mercredi**  |   |  |
| **Jeudi** | BETTERAVES VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VEAUSEMOULETOMATE PROBRIELIEGEOIS CHOCOLAT | ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN GLUTENLAITLAIT |
| **Vendredi** | CAROTTES RAPEES FILET DE POULET AU JUS PETIT POIS YAOURT NATURETARTE AUX POMMES | ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAITGLUTEN  |

***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**