**ECOLE POMPIDOU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DU 10 AU 14 MARS 2025** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **POTAGE DE LEGUMES**  **NUGGETS VEGETARIENNE**  **COQUILLETTE**  **EMMENTAL**  **COMPOTE POMME ANANAS MAISON** | **GLUTEN**  **GLUTEN OEUF**  **LAIT**  **SULFITE** |
| **MARDI** | **CAROTTES RAPEES**  **ROTI DE BŒUF AU JUS**  **PETIT POIS**  **YAOURT NATURE**  **BANANE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **HARICOT BEURRE VINAIGRETTE**  **CHIPOLATAS**  **JUS**  **ALIGOT**  **ECLAIR AU CHOCOLAT** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT**  **GLUTEN LAIT ŒUF SOJA** |
| **VENDREDI** | **PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS**  **BRANDADE DE POISSON**  **SALADE + VINAIGRETTE**  **SAINT NECTAIRE**  **PETIT SUISSE AUX FRUITS** | **LAIT ŒUF SULFITE**  **POISSON LAIT**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT**  **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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menu du 17 AU 21 MARS 2025** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **COLESLAW**  **PAVE DE SAUMON**  **SAUCE PROVENCALE**  **TORTIS**  **BROCOLIS**  **BLEU**  **POIRE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **POISSON**  **ALLERGNES ASSOCIES**  **GLUTEN ŒUF**  **LAIT** |
| **MARDI** | **CREPE EMMENTAL**  **BŒUF BOURGUIGNON**  **POELEE DE CAROTTES**  **GNOCCHIS**  **CANTAL**  **FROMAGE BLANC AUX FRUITS** | **GLUTEN LAIT ŒUF**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN**  **LAIT**  **LAIT** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **BRISURE DE CHOUX FLEUR VINAIGRETTE**  **BLANQUETTE DE VEAU**  **RIZ**  **COURGETTES**  **SAINT MORET**  **LIEGEOIS CHOCOLAT** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT**  **LAIT** |
| **VENDREDI** | **CAROTTES RAPEES**  **ESCALOPE DE DINDE**  **SAUCE CREMEUSE A LA TOMATE**  **LENTILLES**  **YAOURT NATURE**  **SALADE DE FRUIT** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **SULFITES**  **ALLERGENES 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**

**ECOLE POMPIDOU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menu du 24 AU 28 MARS 2025** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **CELERI REMOULADE**  **DOS DE THON SAUCE POIVRONS**  **RIZ**  **BRIE**  **CREME DESSERT CARAMEL** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **POISSON + ALLERGNES ASSOCIES**  **LAIT**  **LAIT** |
| **MARDI** | **SALADE VERTE VINAIGRETTE + CROUTONS**  **PENNE SAUCE BOLOGNAISE VEGETALE**  **POELEE DE TOMATES**  **YAOURT NATURE**  **COMPOTE POMMES CANNELLE** | **ALLERGENES ASSOCIES + GLUTEN**  **ALLERGENES ASSOCIES + GLUTEN OEUF**  **LAIT**  **SULFITE** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **PATE EN CROUTE + CORNICHONS**  **ROTI DE BŒUF**  **SAUCE AU BLEU**  **FLAGEOLETS**  **KIWI** | **CELERI GLUTEN LAIT ŒUF SULFITE**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **SULFITE** |
| **VENDREDI** | **CAROTTES RAPEES**  **JAMBON BLANC**  **TRUFFADE**  **TARTE AUX POMMES** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **SULFITE**  **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**

**ECOLE POMPIDOU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menu du 31 MARS AU 04 AVRIL 2025** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **COLESLAW**  **FILET DE POULET**  **SAUCE AU JUS**  **TOMATE PRO**  **COQUILLETTE**  **EMMENTAL**  **COMPOTE POMME** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN**  **GLUTEN**  **SULFITE** |
| **MARDI** | **FEUILLETE AU FROMAGE**  **ROTI DE PORC**  **LENTILLES**  **ST NECTAIRE**  **CLEMENTINES** | **GLUTEN LAIT**  **LAIT** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **SALADE DE MAÏS**  **COLIN SAUCE CITRON**  **HARICOT VERT**  **CANTAL**  **FROMAGE BLANC AUX FRUITS** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES + POISSON**  **LAIT**  **LAIT** |
| **VENDREDI** | **CELERI REMOULADE**  **STEAK HACHE AU JUS**  **FRITES**  **YAOURT NATURE**  **POIRE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES 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**