**ECOLES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DU 04 AU 08 MARS 2024** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **BETTERAVES VINAIGRETTE****SAUTE DE DINDONNEAU A LA TOMATE****GRATIN DE PDT / BROCOLIS****YAOURT NATURE****COMPOTE POMME ANANAS MAISON** | **ALLERGENES ASSOCIES****ALLERGENES ASSOCIES****LAIT****SULFITE** |
| **MARDI** | **CAROTTES RAPEES****BOULETTE DE BŒUF AU JUS****HARICOTS VERTS PERSILLES****SAINT NECTAIRE****ECLAIR AU CHOCOLAT** | **ALLERGENES ASSOCIES** **ALLERGENES ASSOCIES****LAIT****FRUIT A COQUE LAIT GLUTEN** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **MACEDOINE MAYONNAISE****CHIPOLATAS****JUS****ALIGOT****CLEMENTINES** | **ALLERGENES ASSOCIES****ALLERGENES ASSOCIES****LAIT** |
| **VENDREDI** | **POTAGE DE LEGUMES****BRANDADE DE POISSON****FROMAGE BLANC** **COULIS DE FRUITS** | **ALLERGENES ASSOCIES****POISSON 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**

**ECOLES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menu du 11 AU** **15 MARS 2024** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **SALADE CELERI / CAROTTES MAYO****TORTILLAS****BROCOLIS****ST MORET****POIRE** | **ALLERGENES ASSOCIES****GLUTEN OEUFS LAIT FRUIT A COQUE SULFITE****LAIT** |
| **MARDI** | **HARICOTS BLANCS EN SALADE****LIEU****SAUCE PESTO****POELEE CAROTTES** **CANTAL****COMPOTE POMME FRAMBOISE MAISON** | **ALLERGENES ASSOCIES****POISSON****ALLERGENES ASSOCIES****LAIT** **SULFITE** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **BRISURE DE CHOUX FLEUR VINAIGRETTE****LASAGNE BOLOGNAISE** **SALADE****SALADE DE FRUIT MAISON** | **ALLERGENES ASSOCIES****GLUTEN LAIT ŒUFS SOJA****ALLERGENES ASSOCIES** |
| **VENDREDI** | **POTAGE DE LEGUMES****CASSOULET****PETIT SUISSE AUX FRUITS**  | **SULFITES****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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menu du 18 MARS AU 22 MARS 2024** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **CELERI REMOULADE****CANNELLONI AU GRATIN****HARICOT VERT****BRIE****MANDARINE** | **ALLERGENES ASSOCIES + CELERI****ŒUFS GLUTEN SOJA****LAIT** |
| **MARDI** | **BETTERAVES** **SAUCISSE AU JUS****LENTILLES****YAOURT NATURE****COMPOTE POMMES CANNELLE** | **ALLERGENES ASSOCIES****ALLERGENES ASSOCIES****LAIT** **SULFITE** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **MACEDOINE VINAIGRETTE****STEAK DE VEAU** **SAUCE AU BLEU****PUREE DE CAROTTES****COULANT CHOCOLAT SSA** |  **ALLERGENES ASSOCIES****ALLERGENES ASSOCIES****LAIT****GLUTEN ŒUFS SOJA LAIT** |
| **VENDREDI** | **POTAGE DE LEGUMES****LIEU** **SAUCE BEURRE BLANC****TORTIS****ST NECTAIRE****BANANE** | **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**

**ECOLES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menu du 25 MARS AU 29 MARS 2024** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI**  | **POTAGE DE LEGUMES****PIZZA****HARICOT BEURRE****LIEGEOIS CHOCOLAT** | **LAIT** |
| **MARDI** | **BRISURE DE CHOUX FLEUR MOUSSELINE** **BOULETTE DE BOEUF AU JUS** **FRITES****BRIE****CLEMENTINES** | **ALLERGENES ASSOCIES****ALLERGENES ASSOCIES****LAIT** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **CAROTTES RAPEES****CHIPOLATAS AU JUS** **EBLY****CANTAL****COMPOTE POMMES FRUITS ROUGES MAISON**  | **ALLERGENES ASSOCIES** **ALLERGENES ASSOCIES****GLUTEN****LAIT****SULFITE** |
| **VENDREDI**  | **PATE EN CROÛTE + CORNICHONS****CALAMAR A LA ROMAINE** **SAUCE BEARNAISE****PUREE DE BROCOLIS** **PETIT SUISSE****COULIS DE FRUITS** | Céleri, Oeuf, Gluten, Lait, Traces de crustacés, Traces de poisson, Traces de mollusques, Traces de moutarde, Traces de fruit à coque**POISSON SOJA OEUFS****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**