**ECOLES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DU 1ER AU 05 AVRIL 2024** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **FERIE** |  |
| **MARDI** | **CAROTTES RAPEES**  **CORDON BLEU**  **HARICOTS VERTS**  **CREME DESSERT CHOCOLAT** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN ŒUFS LAIT**  **LAIT** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **ROSETTE + MICRO BEURRE**  **CURRY DE POULET**  **SEMOULE**  **BLEU**  **SALADE DE FRUITS MAISON** | **FRUIT A COQUE LAIT**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN**  **LAIT** |
| **VENDREDI** | **CELERI REMOULADE**  **POISSON MEUNIERE**  **POMME VAPEUR PERSILLEE**  **YAOURT NATURE**  **BANANE** | **ALLERGENES ASSOCIES + CELERI**  **POISSON SOJA 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 08 AU**  **12 AVRIL 2024** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **CREPE AU FROMAGE**  **NUGGETS DE POISSON**  **BROCOLIS**  **COMPOTE POMME MANGUE MAISON** | **GLUTEN LAIT OEUFS**  **GLUTEN OEUFS POISSON FRUIT A COQUE**  **SULFITE** |
| **MARDI** | **TOMATE VINAIGRETTE**  **CHIPOLATAS AU JUS**  **FRITES**  **SAINT NECTAIRE**  **FRUIT** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **BETTERAVES VINAIGRETTE**  **JAMBON BLANC**  **PATE**  **BROWNIE AU CHOCOLAT**  **CREME ANGLAISE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **SULFITE**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN FRUIT A COQUE**  **LAIT** |
| **VENDREDI** | **CAROTTES RAPEES**  **TORTILLAS**  **SALADE + VINAIGRETTE**  **PETIT SUISSE AUX FRUITS** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT OEUFS**  **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**

**ECOLES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menu du 29 AVRIL AU 05 MAI 2024** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **SALADE DE HARICOT VERT**  **RAVIOLIS GRATINES**  **BRIE**  **FRUIT** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT** |
| **MARDI** | **ŒUFS DURS MAYONNAISE**  **GRILLADE DE PORC AU JUS**  **PDT SAUTEE**  **FLANBY** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **BETTERAVES VINAIGRETTE**  **ESCALOPE VIENNOISE**  **PETIT POIS / CAROTTES**  **CANTAL**  **TARTE AUX POMMES** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN**  **LAIT**  **GLUTEN ŒUFS SOJA FRUIT A COQUE** |
| **VENDREDI** | **CELERI REMOULADE**  **PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE OSEILLE**  **PUREE DE BROCOLIS**  **PETIT SUISSE**  **COULIS DE FRAISE** | **POISSON + 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**

**ECOLES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menu du 06 AU 10 MAI 2024** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **GALANTINE**  **BOUCHEE A LA REINE**  **ROMANESCO**  **CANTAL**  **COMPOTE POMME VANILLE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT** |
| **MARDI** | **CAROTTES RAPEES ECHALOTTES**  **FILET DE POULET SAUCE DIJONNAISE**  **FRITES**  **FROMAGE BLANC**  **COULIS FRAMBOISES** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **FERIE** |  |
| **VENDREDI** | **PAS DE REPAS** |  |

***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**