

ECOLES

Menu du 05 AU 09 AVRIL 2021

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI DE PAQUES	<u>FERIE</u>	
MARDI	BETTERAVE VINAIGRETTE + ½ ŒUF DUR TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE RIZ BRIE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES + OEUFS ALLERGENES ASSOCIES LAIT
MERCREDI	CENTRE AERE ASPERGES VINAIGRETTE PAUPIETTE JUS COQUILLETTE CANTAL COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN ŒUFS ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS LAIT
JEUDI	SAUMON A L ORANGE CURRY DE POULET SEMOULE AUX RAISINS PETIT SUISSE COCKTAIL DE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES + POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT
VENDREDI	TOMATES VINAIGRETTE FILET DE LIEU COULIS DE POIVRONS POEELE DE CAROTTES EMMENTAL GATEAU ROULE A LA FRAMBOISE	ALLERGENES ASSOCIES POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN ŒUFS LAIT FRUIT A COQUE

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

CENTRE AERE

Menu du 12 AVRIL AU 16 AVRIL 2021

	MIDI	
LUNDI	TARTE AU FROMAGE BLANQUETTE DE PORC CHOUX DE BRUXELLE TOMATE LARDONS SEMOULE AU LAIT	GLUTEN FRUIT COQUE ŒUFS LAIT ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN
MARDI	CONCOMBRE AU CHEVRE SAUCISSE JUS FRITES Y NATURE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
MERCREDI	TOMATE EN SALADE STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE BRUNOISE DE COURGETTE BLEU FRAMBOISIER PISTACHE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT FRUIT A COQUE GLUTEN LAIT OEUFS
JEUDI	SAUMON A L ORANGE MOUSSAKA TOMME NOIRE COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES + POISSON LAIT GLUTEN LAIT
VENDREDI	ROSETTE MICRO BEURRE POISSON MEUNIERE PUREE POIS CASSES ILE FLOTTANTE	LAIT MOUTARDE POISSON GLUTEN LAIT OEUFS LAIT LAIT ŒUFS 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 ou de problèmes d'approvisionnement

CENTRE AERE

Menu du 19 AVRIL AU 23 AVRIL 2021

	MIDI	
LUNDI	CHOUX BLANC COMTE JAMBON CROISSANT AU JAMBON SUCRINE PETIT SUISSE COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN ŒUFS FRUIT A COQUE ALLERGENES ASSOCIES LAIT
MARDI	CAROTTES CITRON CIBOULETTE LIEU SAUCE PARISIENNE H VERT CANTAL LIEGEOIS VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
MERCREDI	SALADE DE CŒUR DE PALMIER ESCALOPE DE PORC SAUCE PIQUANTE RIZ AUX LEGUMES CAMEMBERT MOUSSE FRAMBOISES	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
JEUDI	TOMATE MOZZA PESTO STEAK HACHE JUS FRITES Y NATURE SALADE DE FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES + LAIT ALLERGENES ASSOCIES LAIT
 VENDREDI	MACEDOINE MAYONNAISE PATE DE P DE T CHAMPIGNONS SALADE ILE FLOTTANTE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT ŒUFS FRUIT COQUE ALLERGENES ASSOCIES LAIT ŒUFS 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 ou de problèmes d'approvisionnement

ECOLES

Menu du 26 AU 30 AVRIL 2021

	MIDI	
LUNDI	H VERT EN SALADE + ½ ŒUF DUR JAMBON BLANC PUREE TOMME NOIRE GLACE	ALLERGENES ASSOCIES + OEUFS LAIT LAIT LAIT GLUTEN ŒUFS FRUIT A C OQUE
MARDI	RILLETTE CORNICHONS CABILLAUD SAUCE SAFRAN RIZ BRIE FRUIT	POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT
MERCREDI	THON AU CITRON SAUTE DE PORC CHARCUTIERE BROCOLIS CAMEMBERT COMPOTE	POISSON + ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
JEUDI	SALADE DE BLE TORTILLAS AUX POMMES DE TERRE Y NATURE TARTELETTE ANANAS	POISSON MOLLUSQUE CRUSTACES ŒUFS ALLERGENES ASSOCIES LAIT ŒUFS LAIT FRUIT A COQUE ŒUFS LAIT GLUTEN
 VENDREDI MENU AUVERGNAT	SALADE AUVERGNATE (SALADE/ TOMATES/ LARDONS/ DES DE ST NECTAIRE) SAUCISSE TRUFFADE Y BASSIGNAC AUX FRUITS	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

ECOLES

Menu du 03 MAI AU 07 MAI 2021

	<u>MIDI</u>	
<u>LUNDI</u>	SALADE MEXICAINE TARTE AU FROMAGE ET LEGUMES PETIT SUISSE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT ŒUFS FRUIT A COQUE LAIT
<u>MARDI</u>	MELON GRILLADE JUS ROMARIN RIZ MONTSALVY YAOURT BASSIGNAC AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>MERCREDI</u>	<u>CENTRE AERE</u> TABOULE CUISSÉ DE POULET JUS COURGETTES TOMME NOIRE GLACE	GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT ŒUFS LAIT GLUTEN SOJA FRUIT A COQUE
<u>JEUDI</u> MENU AMERICAIN	SALADE CAESAR HAMBURGER FRITES SUNDAE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS LAIT SESAME GLUTEN LAIT ŒUFS FRUIT A COQUE
<u>VENDREDI</u>	CAROTTES MIMOSA SAUMON SAUCE OSEILLE RATATOUILLE BRIE CHOUX CHANTILLY	ALLERGENES ASSOCIES + OEUFS POISSON ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT LAIT GLUTEN ŒUFS FRUIT COQUE

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 ou de problèmes d'approvisionnement

ECOLES

Menu du 10 MAI AU 14 MAI 2021

	MIDI	
LUNDI	SALADE DE MAIS PIZZA AU FROMAGE FROMAGE BLANC COULIS DE FRAMBOISES ET LITCHIS	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT ŒUFS FRUIT A C OQUE LAIT
MARDI	PATE DE CAMPAGNE CORNICHONS FILET DE POULET SAUCE DIJONNAISE POMME DAUPHINE CAMEMBERT GLACE	SULFITE ALLERGENES ASSOCIES LAIT ŒUFS GLUTEN LAIT LAIT ŒUFS FRUITS COQUE SOJA GLUTEN
MERCREDI	<u>CENTRE AERE</u> CREPE CHAMPIGNONS STEAK HACHE HARICOTS BLANCS A LA TOMATE BRIE COMPOTE	LAIT ŒUFS GLUTEN FRUITS COQUE SULFITE LAIT
JEUDI DE L'ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION	
VENDREDI	PONT DE L'ASCENSION	

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