**ECOLE POMPIDOU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menu du 07 au 11 avril 2025** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **CAROTTES RAPEES CIBOULETTE**  **DOS DE THON + SAUCE POISSON**  **RIZ**  **EMMENTAL**  **LIEGEOIS VANILLE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT**  **LAIT** |
| **MARDI** | **SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE**  **GRATIN DE PATE AUX FROMAGES**  **HARICOT VERT**  **YAOURT NATURE**  **COMPOTE POMME MAISON** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT**  **SULFITE** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **ŒUFS DURS MAYONNAISE**  **ROTI DE BŒUF + SAUCE**  **FLAGEOLETS**  **BLEU**  **SALADE DE FRUITS** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT** |
| **VENDREDI** | **ROSETTE + CORNICHONS**  **AIGUILLETTE DE POULET**  **SAUCE KETCHUP**  **FRITES**  **PETIT SUISSE AUX FRUITS** | **SULFITE LAIT**  **GLUTEN**  **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 14 au 18 avril 2025** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **CELERI REMOULADE**  **BLANQUETTE DE VOLAILLE AU CITRON**  **½ GRATIN DE BROCOLIS**  **½ SEMOULE**  **SAINT NECTAIRE**  **COMPOTE POMME MANGUE MAISON** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT**  **LAIT** |
| **MARDI** | **CREPE AU FROMAGE**  **ROTI DE PORC**  **CHOUX DE BRUXELLES**  **CANTAL**  **FRUIT** | **GLUTEN LAIT OEUF**  **LAIT** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **SALADE DE MAÏS**  **PAVE DE COLIN + SAUCE**  **HARICOT VERT**  **EDAM**  **FROMAGE BLANC AUX FRUITS** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT**  **LAIT** |
| **VENDREDI** | **SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE**  **STEAK HACHE AU JUS**  **PUREE DE POIS CASSES**  **PETIT SUISSE**  **TARTE AUX POMMES** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT**  **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 05 au 09 mai 2025** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **CAROTTES RAPEES**  **NUGGETS DE BLE**  **RIZ**  **POELEE DE TOMATES**  **YAOURT NATURE**  **BANANE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN**  **LAIT** |
| **MARDI** | **BETTERAVES VINAIGRETTE**  **BLANQUETTE DE VEAU**  **PETIT POIS / CAROTTES**  **MONTSALVY**  **YAOURT AROMATISE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT**  **LAIT** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **FERIE** |  |
| **VENDREDI** | **RILLETTE + CORNICHONS**  **PAVE DE SAUMON**  **SAUCE OSEILLE**  **COQUILLETTE**  **ST NECTAIRE**  **FRUIT** | **SULFITE**  **POISSON**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN ŒUF**  **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 12 au 16 mai 2025** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **FEUILLETE FROMAGE**  **BOURGUIGNON**  **CAROTTES POELEES**  **CANTAL**  **FRUIT** | **GLUTEN LAIT**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT** |
| **MARDI** | **CAROTTES RAPEES**  **BLESOTTO AUX FRUITS DE MER**  **FROMAGE BLANC (SEAU)**  **COULIS FRAMBOISES** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **POISSON /GLUTEN + ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **TOMATE EN SALADE**  **STEAK DE VEAU + SAUCE**  **LENTILLES**  **BRIE**  **BEIGNET AU CHOCOLAT** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT**  **FRUIT A COQUE GLUTEN LAIT ŒUF SOJA** |
| **VENDREDI** | **SALADE VINAIGRETTE + CROUTONS**  **FILET DE POULET + SAUCE**  **½ RIZ**  **½ FONDUE DE POIREAUX**  **PETIT SUISSE AUX FRUITS** | **GLUTEN + ALLERGENES ASSOCIES**  **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**