**ECOLE POMPIDOU**

**MENUS DU 19 AU 23 MAI 2025**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **CELERI REMOULADE**  **POISSON MEUNIERE PLEIN FILET**  **POMME DE TERRE SAUTEE**  **BRIE**  **FLANBY** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **POISSON LAIT ŒUF GLUTEN**  **LAIT**  **LAIT** |
| **MARDI** | **SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE**  **FARFALLE**  **SAUCE BOLOGNAISE VEGETARIENNE**  **CAROTTES**  **FROMAGE BLANC (SEAU)**  **COULIS ABRICOT** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN ŒUF**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **ROSETTE + CORNICHONS**  **BŒUF BOURGUIGNON**  **FLAGEOLETS A LA TOMATE**  **SAINT NECTAIRE**  **ORANGE** | **LAIT SULFITE**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **SULFITE**  **LAIT** |
| **VENDREDI** | **SALADE VERTE VINAIGRETTE + CROUTONS**  **AIGUILLETTE DE POULET**  **SAUCE KETCHUP**  **FRITES**  **MARS GLACE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN LAIT 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 où de problèmes d’approvisionnement**

**FAIT MAISON PRODUIT DE SAISON PRODUIT LOCAL**

**ECOLE POMPIDOU**

**MENUS DU 26 AU 30 MAI 2025**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **MELON**  **FILET DE POULET AU JUS**  **TORTIS**  **HARICOT VERT**  **EMMENTAL**  **COMPOTE POMME FRAMBOISE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN ŒUF**  **LAIT**  **SULFITE** |
| **MARDI** | **CREPE AU FROMAGE**  **ESCALOPE DE PORC SAUCE TOMATE**  **LENTILLES**  **BUCHE DES NEIGES**  **SALADE DE FRUIT** | **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**

**ECOLE POMPIDOU**

**MENUS DU 02 AU 06 JUIN 2025**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **CAROTTES RAPEES**  **TARTE AUVERGNATE S/VIANDE**  **HARICOT VERT**  **YAOURT NATURE**  **PASTEQUE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN ŒUF LAIT**  **LAIT** |
| **MARDI** | **LENTILLES EN SALADE**  **BLANQUETTE DE VEAU**  **SEMOULE**  **RATATOUILLE**  **CANTAL**  **PETIT SUISSE AUX FRUITS** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN**  **SULFITE**  **LAIT**  **LAIT** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **TOMATE VINAIGRETTE**  **JAMBON DE DINDE**  **TRUFFADE**  **TIMBALE DE GLACE VANILLE / FRAISE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **SULFITE**  **LAIT**  **LAIT ARACHIDE FRUIT A COQUE GLUTEN ŒUF SOJA** |
| **VENDREDI** | **PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS**  **PAVE DE SAUMON**  **SAUCE POIVRONS**  **RIZ**  **SAINT NECTAIRE**  **MELON JAUNE** | **LAIT ŒUF SULFITE**  **POISSON**  **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**

**MENUS DU 09 AU 13 JUIN 2025**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **FERIE** |  |
| **MARDI** | **CAROTTES RAPEES**  **PAVE DE CABILLAUD**  **SAUCE AIL ET CITRON**  **COQUILLETTE**  **PETIT SUISSE**  **COMPOTE POMME CANNELLE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **POISSON**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN ŒUF**  **LAIT**  **SULFITE** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **MELON**  **RISSOLETTE DE VEAU + SAUCE KETCHUP**  **EBLY**  **CAMEMBERT**  **FROMAGE BLANC AUX FRUITS** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES + GLUTEN SOJA**  **GLUTEN**  **LAIT**  **LAIT** |
| **VENDREDI** | **COLESLAW**  **FILET DE POULET AU JUS**  **JARDINIERE AVEC PDT**  **YAOURT NATURE**  **FRAISE AU SUCRE** | **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**

**ECOLE POMPIDOU**

**MENUS DU 16 AU 20 JUIN 2025**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **MELON**  **NUGGETS DE BLE**  **PUREE DE PDT/CELERI**  **SAINT NECTAIRE**  **COMPOTE POMME VANILLE** | **GLUTEN**  **LAIT**  **LAIT**  **SULFITE** |
| **MARDI** | **SALADE VERTE VINAIGRETTE + CROUTONS**  **CHIPOLATAS AU JUS**  **FRITES**  **GLACE BOUNTY** | **ALLERGENES ASSOCIES + GLUTEN**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT SOJA FRUIT A COQUE** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **SAUCISSON A L’AIL + CORNICHONS**  **LIEU SAUCE ECHALOTTES**  **TOMATE PRO**  **BUCHE DES NEIGES**  **PECHE JAUNE** | **SULFITE**  **ALLERGENES ASSOCIES + POISSON**  **GLUTEN ŒUF**  **LAIT** |
| **VENDREDI** | **LENTILLES EN SALADE**  **BLANQUETTE DE VEAU**  **POELEE DE CAROTTES**  **GNOCCHIS**  **YAOURT NATURE**  **ABRICOT** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT 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**

**MENUS DU 23 AU 27 JUIN 2025**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **LUNDI** | **PASTEQUE**  **STEAK DE THON SAUCE POIVRONS**  **PUREE DE POMME DE TERRE**  **ST NECTAIRE**  **CREME DESSERT AU CHOCOLAT** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT**  **LAIT**  **LAIT** |
| **MARDI** | **SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE**  **GALETTE VEGETARIENNE**  **RIZ SAFRANNE**  **CAROTTES**  **YAOURT NATURE**  **COMPOTE POMME** | **LAIT SULFITE**  **GLUTEN**  **LAIT**  **SULFITE** |
|  |  |  |
| **JEUDI** | **ŒUFS DURS MAYONNAISE**  **ROTI DE BŒUF AU JUS**  **FLAGEOLETS**  **CANTAL**  **PÊCHE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **ALLERGENES ASSOCIES**  **SULFITE**  **LAIT** |
| **VENDREDI** | **MELON**  **ROTI DE DINDONNEAU FROID**  **+ SAUCE MAYONNAISE**  **SALADE DE PATES**  **GLACE** | **ALLERGENES ASSOCIES**  **GLUTEN ŒUF + ALLERGENES ASSOCIES**  **LAIT ŒUFS FRUIT COQUE 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 où de problèmes d’approvisionnement**

**FAIT MAISON PRODUIT DE SAISON PRODUIT LOCAL**