**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**