**MENUS DU 1er AU 05 SEPTEMBRE 2025**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | MIDI | ALLERGENES |
| LUNDI | CAROTTES RAPEES PAVE DE SAUMON SAUCE POIVRONSPOMME DE TERRE VAPEUR PERSILLEEBUCHE DES NEIGES CREME DESSERT AU CHOCOLAT | ALLERGENES ASSOCIES POISSON + ALLERGENES ASSOCIESLAITLAIT |
| MARDI | SALADE DE TOMATE VINAIGRETTEGALETTE VEGGIEPOELEE DE BROCOLISFARFALLEPETIT SUISSE COULIS DE FRAMBOISE  | ALLERGENES ASSOCIESGLUTEN ŒUF LAIT |
|  |  |  |
| JEUDI | ŒUFS DURS MAYONNAISE ROTI DE BŒUF AU JUS LENTILLES SAINT MORETMELON | ALLERGENES ASSOCIES + ŒUF ALLERGENES ASSOCIESLAIT |
| VENDREDI | SAUCISSON A L’AIL + CORNICHONS ESCALOPE VIENNOISE PUREE DE LEGUMES CANTALMARS GLACE  | SULFITEGLUTEN ŒUF LAITLAITGLUTEN 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. 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**

**MENUS DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | MIDI | ALLERGENES |
| LUNDI | CELERI REMOULADE ESCALOPE DE DINDE AU JUS FONDUE DE POIREAUXRIZEMMENTALLIEGEOIS VANILLE  | ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIESLAITLAIT |
| MARDI | CREPE AU FROMAGE CHIPOLATAS AU JUSCOURGETTES POELEESCAMEMBERTBANANE  | GLUTEN LAIT ŒUF ALLERGENES ASSOCIES LAIT |
|  |  |  |
| JEUDI | SALADE DE PERLES AUX LEGUMES POISSON MEUNIERE PLEIN FILETROMANESCOSAINT NECTAIREFROMAGE BLANC AUX FRUITS  | ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN POISSON ŒUF LAITLAIT |
| VENDREDI | SALADE DE TOMATE VINAIGRETTEHACHI PARMENTIERYAOURT NATUREPASTEQUE  | 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. 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**