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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | MIDI | ALLERGENES |
| LUNDI | CAROTTES RAPEES  PAVE DE SAUMON SAUCE POIVRONS  POMME DE TERRE VAPEUR PERSILLEE  BUCHE DES NEIGES  CREME DESSERT AU CHOCOLAT | ALLERGENES ASSOCIES  POISSON + ALLERGENES ASSOCIES  LAIT  LAIT |
| MARDI | SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE  GALETTE VEGGIE  POELEE DE BROCOLIS  FARFALLE  PETIT SUISSE  COULIS DE FRAMBOISE | ALLERGENES ASSOCIES  GLUTEN ŒUF  LAIT |
|  |  |  |
| JEUDI | ŒUFS DURS MAYONNAISE  ROTI DE BŒUF AU JUS  LENTILLES  SAINT MORET  MELON | ALLERGENES ASSOCIES + ŒUF  ALLERGENES ASSOCIES  LAIT |
| VENDREDI | SAUCISSON A L’AIL + CORNICHONS  ESCALOPE VIENNOISE  PUREE DE LEGUMES  CANTAL  MARS GLACE | SULFITE  GLUTEN ŒUF  LAIT  LAIT  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. 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 POIREAUX  RIZ  EMMENTAL  LIEGEOIS VANILLE | ALLERGENES ASSOCIES  ALLERGENES ASSOCIES  LAIT  LAIT |
| MARDI | CREPE AU FROMAGE  CHIPOLATAS AU JUS  COURGETTES POELEES  CAMEMBERT  BANANE | GLUTEN LAIT ŒUF  ALLERGENES ASSOCIES  LAIT |
|  |  |  |
| JEUDI | SALADE DE PERLES AUX LEGUMES  POISSON MEUNIERE PLEIN FILET  ROMANESCO  SAINT NECTAIRE  FROMAGE BLANC AUX FRUITS | ALLERGENES ASSOCIES  GLUTEN POISSON ŒUF  LAIT  LAIT |
| VENDREDI | SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE  HACHI PARMENTIER  YAOURT NATURE  PASTEQUE | 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**