**Du 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MIDI** | **ALLERGENES**  |
| **LUNDI** | CAROTTES RAPEESGALETTE PANEE DE PETITS LEGUMESPDTCOURGETTESFROMAGE BLANCPOIRE | ALLERGENES ASSOCIESCELERI LAIT OEUF POISSON SOJALAIT |
| **MARDI** | BETTERAVES VINAIGRETTEBLANQUETTE DE VEAURIZBRUNOISE DE LEGUMESST NECTAIRE PETIT SUISSE AUX FRUITS  | ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIESLAITLAIT |
|  |  |  |
| **JEUDI** | HARICOT VERT VINAIGRETTESTEAK HACHESAUCE BOURGUIGNONNEFRITESST MORETSALADE DE FRUITS | ALLERGENES ASSOCIESALLERGENES ASSOCIES LAIT |
| **VENDREDI** | PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONSPOISSON MEUNIERE PLEIN FILETCOQUILLETTECANTALFRUIT RAISINS | GLUTEN LAIT SULFITEGLUTEN ŒUF LAIT POISSONGLUTEN 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. 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**

**DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Midi** | **ALLERGENES** |
| **Lundi** | CREPE AU FROMAGE CHILI CON CARNE VEGETARIENRIZBLEUFROMAGE BLANC AUX FRUITS  | GLUTEN LAIT ŒUF LAITLAIT |
| **Mardi** | TOMATE VINAIGRETTE ROTI DE BŒUF AU JUS FLAGEOLETSYAOURT NATUREPOMME  | ALLERGENES ASSOCIESALLERGENES ASSOCIES SULFITELAIT |
|  |  |  |
| **Jeudi** | SALADE VINAIGRETTE + CROUTONSCHIPOLATAS AU JUSTRUFFADECOUPE LIEGEOISE FRAISE MELBA | ALLERGENES ASSOCIES + GLUTENALLERGENES ASSOCIESLAIT FRUIT A COQUE SOJA  |
| **Vendredi** | CAROTTES RAPEESSTEAK DE THON CREME DE POIVRONS TORTISTOMATE PROBRIECOMPOTE POMME MYRTILLE | ALLERGENES ASSOCIESPOISSONALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF GLUTENLAITSULFITE |

***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**

**DU 29 SEPTEMBRE AU 03 OCTOBRE 2025**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **Lundi** | COLESLAWSAUMON SAUCE PROVENCALEPOELEE DE TOMATE AU POIS CHICHECAMEMBERTRAISIN | ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES + POISSONSULFITELAIT |
| **Mardi** | FRIANDSTEAK HACHE AU JUS FRITESRATATOUILLEEMMENTALFROMAGE BLANC AUX FRUITS | GLUTEN LAITALLERGENES ASSOCIES SULFITELAITLAIT |
|  |  |  |
| **Jeudi** | BETTERAVES VINAIGRETTEBLANQUETTE DE VEAU PDT/BROCOLISBLEULIEGEOIS CHOCOLAT | ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAITLAIT |
| **Vendredi** | CAROTTES RAPEES ROTI DE DINDONNEAUSAUCE AU BLEU MACARONIS PETIT SUISSEFRUIT  | ALLERGENES ASSOCIESALLERGENES ASSOCIESGLUTEN 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. 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**

 **DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **Lundi** | CELERI REMOULADE COLIN + SAUCE POISSONLENTILLESCAROTTES POELEESYAOURT NATUREBANANE  | ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT |
| **Mardi** | PATE EN CROUTE + CORNICHONSCORDON BLEUFRITESST NECTAIRE GLACE  | SULFITE CELERI ŒUF GLUTEN LAIT SOJA LAITFRUIT A COQUE LAIT SOJA |
|  |  |  |
| **Jeudi** | CHOUX BLANC MAYONNAISE RISOTTO AU FROMAGE POELEE DE CHAMPIGNONSCANTALCREME DESSERT VANILLE  | ALLERGENES ASSOCIESLAITLAITLAIT |
| **Vendredi** | SALADE DE PATEROTI DE BŒUF AU JUSPOELEE LYONNAISE CHANTAILLOUMANDARINE | ALLERGENES ASSOCIES + GLUTEN ŒUFALLERGENES ASSOCIESLAIT |

***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**

**DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SEMAINE DU GOÛT** | **MIDI** | **ALLERGENES** |
| **Lundi** | BETTERAVES A L’ORANGEESCALOPE DE PORC AU JUS PUREE DE PDT/CELERIFROMAGE BLANCGATEAU ENTREMET AUX DEUX CHOCOLATS  | ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIESLAITLAITLAIT GLUTEN  |
| **Mardi** | RILLETTE DE THON A LA PECHE ESCALOPE DE DINDESAUCE CREMEUSE A LA TOMATEPOELEE DE LEGUMES CANTALPETIT SUISSE AUX FRUITS | POISSON ŒUF + ALLERGENES ASSOCIESALLERGENES ASSOCIESLAITLAIT |
|  |  |  |
| **Jeudi** | CAROTTES RAPEES AUX RAISINS SECSTAGLIATELLES SAUCE FRUITS DE MERTOMATE PROBLEUCREME DESSERT CARAMEL | ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES + GLUTEN OEUFGLUTENLAITLAIT |
| **Vendredi** | TOMATE VINAIGRETTE MOZZARELLASTEAK DE VEAU AU JUSPUREE OLIVE NOIRE FROMAGE BLANC FRUIT | ALLERGENES ASSOCIES + LAITALLERGENES ASSOCIESLAITLAIT |

***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**