

ECOLE POMPIDOU

MENUS DU 1^{er} AU 05 DECEMBRE 2025

	MIDI	ALLERGENES
<u>Lundi</u>	CREPE A L'EMMENTAL TARTE AUX LEGUMES POMMES DE TERRE VAPEUR BLEU FROMAGE BLANC AUX FRUITS	GLUTEN OEUFS LAIT LAIT OEUFS GLUTEN FRUIT A COQUE LAIT LAIT
<u>Mardi</u>	LENTILLES EN SALADE BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES YAOURT NATURE BANANE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Jeudi</u>	SALADE DE HARICOT VERT VINAIGRETTE STEAK HACHE AU JUS FRITES ECLAIR CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT OEUFS SOJA
<u>Vendredi</u>	PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS COLIN SAUCE CREME DE POIVRONS EBLY COURGETTES COMPOTE POMME CANNELLE	LAIT OEUFS POISSON ALLERGENES ASSOCIES SULFITE

FAIT MAISON

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT LOCAL

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 ou 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 ou de problèmes d'approvisionnement

ECOLE POMPIDOU

MENUS DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	CAROTTES RAPEES SAUMON SAUCE PROVENCAL PUREE DE POIS CASSES BRIE ORANGE	ALLERGENES ASSOCIES POISSON + ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
MARDI	BETTERAVES VINAIGRETTE BOULETTE DE BŒUF AU JUS RATATOUILLE SEMOUTILLE CANTAL PETIT SUISSE AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN SOJA + ALLERGENES ASSOCIES SULFITE GLUTEN LAIT LAIT
JEUDI	BROCOLIS VINAIGRETTE SAUTE DE VEAU COQUILLETTTE POELEE DE CHAMPIGNONS FOURME D'AMBERT CLEMENTINES	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUFS LAIT LAIT
VENDREDI	SALADE VINAIGRETTE + CROUTONS FILET DE POULET AU JUS TRUFFADE LIEGEOIS CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES + GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT

FAIT MAISON

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT LOCAL

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 ou 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 ou de problèmes d'approvisionnements.

ECOLE POMPIDOU

MENUS DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI  REPAS DE NOËL	<p>SAUMON FUMÉ + MICRO-BEURRE</p> <p>SAUTÉ DE TAUREAU</p> <p>POMMES DUCHESSE</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>BUCHE VANILLE CHOCOLAT</p>	POISSON LAIT GLUTEN OEUFS ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN LAIT OEUFS SOJA
MARDI	SAUCISSON A L'AIL + CORNICHONS LIEU SAUCE CITRON HARICOT VERT PERSILLE POMME VAPEUR PETIT SUISSE POMME GALA	SULFITE POISSON + ALLERGENES ASSOCIES LAIT
JEUDI	POTAGE DE LEGUMES GALETTE PANEE DE PETITS LEGUMES JARDINIÈRE DE LEGUMES CANTAL CREME DESSERT VANILLE	GLUTEN LAIT LAIT LAIT
VENDREDI	TABOULE SAUTE DE BOEUF POELEE DE CAROTTES BLEU BANANE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT

FAIT MAISON

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT LOCAL

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 ou de problèmes d'approvisionnement