

ECOLE POMPIDOU

MENUS DU 1^{er} AU 05 DECEMBRE 2025

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	CREPE A L'EMMENTAL TARTE AUX LEGUMES POMMES DE TERRE VAPEUR BLEU FROMAGE BLANC AUX FRUITS	GLUTEN ŒUF LAIT LAIT ŒUFS 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 ŒUF SOJA
<u>Vendredi</u>	PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS COLIN SAUCE CREME DE POIVRONS EBLY COURGETTES COMPOTE POMME CANNELLE	LAIT ŒUF 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 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

ECOLE POMPIDOU

MENUS DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

	MIDI	ALLERGENES
<u>LUNDI</u>	CAROTTES RAPEES SAUMON SAUCE PROVENCALE PUREE DE POIS CASSES BRIE ORANGE	ALLERGENES ASSOCIES POISSON + ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>MARDI</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE BOULETTE DE BŒUF AU JUS RATATOUILLE SEMOULE CANTAL PETIT SUISSE AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN SOJA + ALLERGENES ASSOCIES SULFITE GLUTEN LAIT LAIT
<u>JEUDI</u>	BROCOLIS VINAIGRETTE SAUTE DE VEAU COQUILLETTE POELEE DE CHAMPIGNONS FOURME D'AMBERT CLEMENTINES	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF LAIT LAIT
<u>VENDREDI</u>	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 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'approvisionnements.

ECOLE POMPIDOU

MENUS DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI  REPAS DE NOËL	SAUMON FUME + MICRO-BEURRE SAUTE DE TAUREAU POMMES DUCHESSÉ ST NECTAIRE BUCHE VANILLE CHOCOLAT	POISSON LAIT GLUTEN ŒUF ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN LAIT ŒUF 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 JARDINIERE 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 où de problèmes d'approvisionnement