

ECOLE POMPIDOU

MENUS DU 05 AU 09 JANVIER 2026

| Solanid RIOM ES MONTAGNES &CO | <u>MIDI</u> | <u>ALLERGENES</u> |
|--------------------------------------|---|--|
| <u>Lundi</u> REPAS PLAISIR | CELERI REMOULADE STEAK HACHE FRITES GALETTE DES ROIS | ALLERGENES ASSOCIES SULFITE FRUIT A COQUE GLUTEN LAIT OEUFS |
| <u>Mardi</u> | CREPE A L'EMMENTAL TOMATE FARCI VEGETARIENNE SAUCE TOMATE RIZ BUCHE DES NEIGES PETIT SUISSE AUX FRUITS | GLUTEN LAIT OEUFS GLUTEN OEUFS ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT |
| <u>MERCREDI</u> | | |
| <u>Jeudi</u> | POTAGE DE LEGUMES ROTI DE BŒUF AU JUS FLAGEOLET A LA TOMATE YAOURT NATURE CLEMENTINE | ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT |
| <u>Vendredi</u> | SALADE VERTE VINAIGRETTE + CROTON SAUMON CREME DE POIVRONS SEMOULE COURGETTES ST NECTAIRE COMPOTE POMME POIRE | ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT SULFITE |

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES : Lait, Soja, céleri, œufs, gluten, sulfites.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS : Lait, Soja, céleri, 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

Fait maison

Produit de saison

Produit local

ECOLE POMPIDOU

MENUS DU 12 AU 16 JANVIER 2026

| Solanid RIOM-ES-MONTAGNES &CO | MIDI | <u>ALLERGENES</u> |
|----------------------------------|--|--|
| <u>Lundi</u> | CAROTTES RAPEES ESCALOPE VIENNOISE PUREE DE POTIRON CANTAL ORANGE | ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUFS LAIT LAIT |
| <u>Mardi</u> | PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS STEAK HACHE AU JUS POMME GRENAILLE HARICOT VERT CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS | LAIT OEUFS SULFITE ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT |
| <u>Mercredi</u> | | |
| <u>Jeudi</u> | BETTERAVES VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VEAU COQUILLETTES POELEE DE CAROTTES FOURME D'AMBERT LIEGEOIS CHOCOLAT | ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUFS LAIT LAIT |
| <u>Vendredi</u> | CELERI REMOULADE COLIN SAUCE PROVENCALE PETIT POIS FROMAGE BLANC CLEMENTINE | ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT |

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES : Lait, Soja, céleri, œufs, gluten, sulfites.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS : Lait, Soja, céleri, 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

Fait maison

Produit de saison

Produit local

ECOLE POMPIDOU

Menu du 19 AU 23 JANVIER 2026

| Solanid Riom es Montagnes & CO | <u>MIDI</u> | <u>ALLERGENES</u> |
|--|--|--|
| <u>Lundi</u> | POTAGE DE LEGUMES STEAK DE THON SAUCE TOMATE GRATIN PDT/BROCOLIS PETIT SUISSE POMME | POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT |
| <u>Mardi</u> REPAS PLAISIR | SAMOUSSA NUGGETS DE POULET FRITES TARTE AUX POMMES | GLUTEN SOJA GLUTEN SULFITE GLUTEN |
| <u>Mercredi</u> | | |
| <u>Jeudi</u> | CELERI REMOULADE CAKE AUX LEGUMES SAUCE MOUSSELINE SALADE VERTE VINAIGRETTE ST NECTAIRE CREME DESSERT CARAMEL | ALLERGENES ASSOCIES + CELERI ŒUF LAIT ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT |
| <u>Vendredi</u> | HARICOT BLANC EN SALADE BŒUF BOURGUIGNON POELEE DE CAROTTES EMMENTAL POIRE | ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT |

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES : Lait, Soja, céleri, œufs, gluten, sulfites.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS : Lait, Soja, céleri, 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

Fait maison

Produit de saison

Produit local

ECOLES POMPIDOU

MENUS DU 26 AU 30 JANVIER 2026

| Solanid RIOM DES MONTAGNES & CO | | <u>MIDI</u> | <u>ALLERGENES</u> |
|------------------------------------|--|--|--|
| <u>Lundi</u> | | BETTERAVES VINAIGRETTE CHIPOLATAS AU JUS FLAGEOLETS A LA TOMATE FROMAGE BLANC EN SEAU COULIS FRAISE | ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT |
| <u>Mardi</u> | | CAROTTES RAPEES FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS HARICOT VERT PERSILLES BLEU PETIT SUISSE AUX FRUITS | ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT |
| <u>Mercredi</u> | | | |
| <u>Jeudi</u> | | ROSETTE + CORNICHONS DOS DE COLIN SAUCE CITRON RIZ AUX LEGUMES CANTAL CREME DESSERT VANILLE | LAIT SULFITE SULFITE ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT |
| <u>Vendredi</u> | | CELERI REMOULADE RISSOLETTE DE VEAU PENNE YAOURT NATURE ORANGE | ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN SOJA GLUTEN OEUFS 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 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

Fait maison

Produit de saison

Produit local

ECOLE POMPIDOU

MENUS DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

| Solanid RIOM DES MONTAGNES & CO | <u>MIDI</u> | <u>ALLERGENES</u> |
|---|---|--|
| <u>Lundi</u> | POTAGE DE LEGUMES SAUMON CREME DE POIVRONS SPAGHETTIS HARICOT VERT PERSILLE COMPOTE POMME | ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUFS SULFITE |
| <u>Mardi</u> | SALAMI + CORNICHONS BLANQUETTE DE VEAU ROMANESCO FROMAGE BLANC POMME GALA | SULFITE ALLERGENES ASSOCIES LAIT |
| <u>Mercredi</u> | | |
| <u>Jeudi</u> | CAROTTES RAPEES QUENELLE SAUCE MORNAY PUREE DE POIS CASSES SAINT NECTAIRE BANANE | ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT LAIT LAIT |
| <u>Vendredi</u> REPAS PLAISIR | SALADE VERTE VINAIGRETTE CORDON BLEU FRITES MOUSSE AU CHOCOLAT | ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN SOJA SULFITE LAIT |

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES : Lait, Soja, céleri, œufs, gluten, sulfites.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS : Lait, Soja, céleri, 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

Fait maison

Produit de saison

Produit local