


ECOLE POMPIDOU

MENUS DU 05 AU 09 JANVIER 2026

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u> <u>REPAS</u> <u>PLAISIR</u>	CELERI REMOULADE STEAK HACHE FRITES GALETTE DES ROIS	ALLERGENES ASSOCIES SULFITE FRUIT A COQUE GLUTEN LAIT OEUF
<u>Mardi</u>	CREPE A L'EMMENTAL TOMATE FARCIE VEGETARIENNE SAUCE TOMATE RIZ BUCHE DES NEIGES PETIT SUISSE AUX FRUITS	GLUTEN LAIT OEUF GLUTEN ŒUF 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 + CROUTON 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, 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 ou de problèmes d'approvisionnement


Fait maison

Produit de saison

Produit local

ECOLE POMPIDOU

MENUS DU 12 AU 16 JANVIER 2026

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	CAROTTES RAPEES ESCALOPE VIENNOISE PUREE DE POTIRON CANTAL ORANGE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF LAIT LAIT
<u>Mardi</u>	PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS STEAK HACHE AU JUS POMME GRENAILLE HARICOT VERT CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	LAIT OEUF SULFITE ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Mercredi</u>		
<u>Jeudi</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VEAU COQUILLETTE POELEE DE CAROTTES FOURME D'AMBERT LIEGEOIS CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF 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, 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 ou de problèmes d'approvisionnement


Fait maison

Produit de saison

Produit local

ECOLE POMPIDOU

Menu du 19 AU 23 JANVIER 2026

	<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, 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 ou de problèmes d'approvisionnement


Fait maison

Produit de saison

Produit local

ECOLES POMPIDOU

MENUS DU 26 AU 30 JANVIER 2026

 Solanid RIOM-ES-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-ES-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 ŒUF 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, 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 ou de problèmes d'approvisionnement

Fait maison

Produit de saison

Produit local