

## ECOLE POMPIDOU

<u>DU 23 AU 27 FEVRIER 2026</u>	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<b>LUNDI</b>	<b>POTAGE DE LEGUMES</b> NUGGETS VEGETARIENNE PUREE DE POMME DE TERRE <b>SAINT NECTAIRE</b> CREME DESSERT VANILLE	GLUTEN LAIT LAIT LAIT
<b>MARDI</b>	CREPE A L'EMMENTAL ROTI DE BŒUF <b>AU JUS</b> PETIT POIS YAOURT NATURE <b>BANANE</b>	GLUTEN LAIT SULFITE <b>ALLERGENES ASSOCIES</b> LAIT
<b>JEUDI</b>	MOUSSE DE CANARD + CORNICHONS CHIPOLATAS <b>JUS</b> <b>SEMOUTE</b> PETIT SUISSE AUX FRUITS	GLUTEN LAIT SULFITE <b>ALLERGENES ASSOCIES</b> GLUTEN LAIT
<b>VENDREDI</b>	<b>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</b> SAUMON <b>SAUCE PROVENCALE</b> TAGLIATELLE <b>POELEE DE TOMATES</b> <b>COMPOTE POMME VANILLE</b>	<b>ALLERGENES ASSOCIES</b> <b>ALLERGENES ASSOCIES</b> + POISSON GLUTEN œuf 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 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

<u>DU 02 AU 06 MARS 2026</u>	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>LUNDI</u>	<b>CHOUX ROUGE VINAIGRETTE COLIN SAUCE BEURRE BLANC PDT SAUTEE POIS GOURMAND BLEU POIRE</b>	<b>ALLERGENES ASSOCIES POISSON + ALLERGENES ASSOCIES</b>  LAIT
<u>MARDI</u>	<b>CREPE AUX CHAMPIGNONS STEAK HACHE AU JUS GNOCCHIS CANTAL FROMAGE BLANC AUX FRUITS</b>	<b>GLUTEN LAIT OEUFS ALLERGENES ASSOCIES</b> GLUTEN LAIT OEUFS LAIT LAIT
<u>JEUDI</u>	<b>BETTERAVES AUX POMMES BLANQUETTE DE VEAU PETIT POIS / CAROTTES BRIE LIEGEOIS CHOCOLAT</b>	<b>ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES</b>  LAIT LAIT
<u>VENDREDI</u>	<b>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE ESCALOPE VIENNOISE PDT GRENAILLE YAOURT NATURE SALADE DE FRUIT</b>	<b>ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUFS</b>  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 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

DU 09 AU 13 MARS 2026	MIDI	ALLERGENES
<u>LUNDI</u>	POTAGE DE LEGUMES DOS DE THON SAUCE POIVRONS GRATIN PDT/BROCOLIS FROMAGE BLANC POMME GOLDEN	POISSON + ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>MARDI</u>	PATE EN CROÛTE + CORNICHONS STEAK HACHE AU JUS FRITES ECLAIR AU CHOCOLAT	LAIT OEUFS SULFITE GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT GLUTEN OEUFS SOJA
<u>JEUDI</u>	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE GALETTE PANEE AUX PETITS LEGUMES RIZ AUX LEGUMES ST NECTAIRE CREME DESSERT VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT LAIT
<u>VENDREDI</u>	SALADE DE POMME DE TERRE BŒUF BOURGUIGNON FLAGEOLETS CANTAL SALADE DE FRUITS	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 ou de problèmes d'approvisionnement

FAIT MAISON

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT LOCAL

## ECOLE POMPIDOU

DU 16 AU 20 MARS 2026	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	HARICOT VERT EN SALADE SAUTE DE PORC TORTIS YAOURT NATURE COMPOTE POMME FRAMBOISE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUFS LAIT SULFITE
MARDI	SALADE VERTE VINAIGRETTE + CROUTONS FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS POELEE DE CAROTTES CANTAL PETIT SUISSE AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES + GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
JEUDI	ROSETTE + CORNICHONS COLIN + SAUCE RIZ COURGETTES ST NECTAIRE LIEGEOIS CHOCOLAT	LAIT SULFITE ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
VENDREDI	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE RISSOLETTE PETIT POIS PETIT SUISSE SALADE DE FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES 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 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

DU 23 AU 27 MARS 2026	MIDI	ALLERGENES
<b>LUNDI</b>	<b>CELERI REMOULADE</b> <b>PAVE DE SAUMON CREME DE POIVRONS</b> SEMOUTE <b>CANTAL</b> CREME DESSERT VANILLE	<b>ALLERGENES ASSOCIES</b> <b>ALLERGENES ASSOCIES</b> GLUTEN LAIT SULFITE
<b>MARDI</b>	<b>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</b> <b>TOMATE FARCI VEGGE + SAUCE TOMATE</b> RIZ YAOURT NATURE <b>COMPOTE POMME CANNELLE</b>	<b>ALLERGENES ASSOCIES</b> <b>ALLERGENES ASSOCIES</b> LAIT
<b>JEUDI</b>	SARDINES + MICRO-BEURRE CORDON BLEU PETIT POIS YAOURT AROMATISE	POISSON LAIT GLUTEN LAIT LAIT
<b>VENDREDI</b>	<b>BRISURE DE CHOUX FLEUR VINAIGRETTE</b> ROTI DE BŒUF SAUCE AU BLEU FRITES <b>FRUIT</b>	<b>ALLERGENES ASSOCIES</b> <b>ALLERGENES ASSOCIES</b> 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 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

DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026	MIDI	ALLERGENES
<u>LUNDI</u>	<b>COLESLAW</b> <b>SAUTE DE DINDONNEAU CHASSEUR</b> COQUILLETTTE <b>TOMATE PRO</b> EMMENTAL <b>COMPOTE POMME ANANAS</b>	<b>ALLERGENES ASSOCIES</b> <b>ALLERGENES ASSOCIES</b> GLUTEN OEUFS GLUTEN LAIT SULFITE
	CREPE AU FROMAGE CHIPOLATAS <b>AU JUS</b> HARICOT VERT PERSILLE <b>BLEU</b> <b>FRUIT</b>	LAIT GLUTEN OEUFS <b>ALLERGENES ASSOCIES</b> LAIT
<u>JEUDI</u>	<b>SALADE BERGERE</b> <b>TARTE SAUMON BROCOLIS</b>  <b>CANTAL</b> FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<b>ALLERGENES ASSOCIES + GLUTEN</b> ŒUFS GLUTEN LAIT SOJA FRUIT A COQUE POISSON LAIT LAIT
<u>VENDREDI</u>	SAUCISSON A L'AIL + CORNICHONS STEAK HACHE <b>SAUCE PIQUANTE</b> <b>FLAGEOLETS A LA TOMATE</b> PETIT SUISSE <b>POIRE</b>	<b>SULFITE</b> <b>ALLERGENES ASSOCIES</b> 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 ou de problèmes d'approvisionnement

FAIT MAISON

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT LOCAL