

ECOLE POMPIDOU

DU 23 AU 27 FEVRIER 2026	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	POTAGE DE LEGUMES NUGGETS VEGETARIENNE PUREE DE POMME DE TERRE SAINT NECTAIRE CREME DESSERT VANILLE	GLUTEN LAIT LAIT LAIT
MARDI	CREPE A L'EMMENTAL ROTI DE BŒUF AU JUS PETIT POIS YAOURT NATURE BANANE	GLUTEN LAIT SULFITE ALLERGENES ASSOCIES LAIT
JEUDI	MOUSSE DE CANARD + CORNICHONS CHIPOLATAS JUS SEMOULE PETIT SUISSE AUX FRUITS	GLUTEN LAIT SULFITE ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT
VENDREDI	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE SAUMON SAUCE PROVENCALE TAGLIATELLE POEELE DE TOMATES COMPOTE POMME VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES + 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 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 02 AU 06 MARS 2026	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	CHOUX ROUGE VINAIGRETTE COLIN SAUCE BEURRE BLANC PDT SAUTÉE POIS GOURMAND BLEU POIRE	ALLERGENES ASSOCIES POISSON + ALLERGENES ASSOCIES LAIT
MARDI	CREPE AUX CHAMPIGNONS STEAK HACHE AU JUS GNOCCHIS CANTAL FROMAGE BLANC AUX FRUITS	GLUTEN LAIT ŒUF ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT ŒUF LAIT LAIT
JEUDI	BETTERAVES AUX POMMES BLANQUETTE DE VEAU PETIT POIS / CAROTTES BRIE LIEGEOIS CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
VENDREDI	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE ESCALOPE VIENNOISE PDT GRENAILLE YAOURT NATURE SALADE DE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF 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

DU 09 AU 13 MARS 2026	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	POTAGE DE LEGUMES DOS DE THON SAUCE POIVRONS GRATIN PDT/BROCOLIS FROMAGE BLANC POMME GOLDEN	POISSON + ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
MARDI	PATE EN CROûTE + CORNICHONS STEAK HACHE AU JUS FRITES ECLAIR AU CHOCOLAT	LAIT OEUF SULFITE GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT GLUTEN OEUF SOJA
JEUDI	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE GALETTE PANEE AUX PETITS LEGUMES RIZ AUX LEGUMES ST NECTAIRE CREME DESSERT VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT LAIT
VENDREDI	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, 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

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 ŒUF 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 LIEGIOIS 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, 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

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

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