

ECOLE POMPIDOU

MENU DU 20 AU 24 AVRIL 2026	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	ROSETTE + CORNICHONS DOS DE THON + SAUCE POISSON SEMOULE BLEU LIEGEOIS CHOCOLAT	SULFITE ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT LAIT
MARDI	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE QUICHE AUVERGNATE S/VIANDE HARICOT VERT PERSILLE YAOURT NATURE COMPOTE POMME RHUBARBE MAISON	ALLERGENES ASSOCIES ŒUF LAIT GLUTEN LAIT SULFITE
JEUDI REPAS PLAISIR	SALADE VERTE + CROUTONS + VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE TRUFFADE GLACE	ALLERGENES ASSOCIES + GLUTEN LAIT FRUIT A COQUE SOJA LAIT
VENDREDI	COLESLAW ROTI DE BŒUF AU JUS FLAGEOLETS A LA TOMATE CANTAL FRUIT	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 27 AVRIL AU 1 ^{ER} MAI 2026	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	CELERI REMOULADE FILET DE POULET AU JUS PUREE DE PDT/POTIRON SAINT NECTAIRE COMPOTE POMME VANILLE MAISON	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT SULFITE
MARDI	CREPE AU FROMAGE ROTI DE PORC EPINARDS A LA CREME FOURME D'AMBERT FRUIT	GLUTEN LAIT OEUF LAIT LAIT
JEUDI	SALADE BERGERE PAVE DE CABILLAUD SAUCE CITRON RATATOUILLE BRIE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES + LAIT ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT LAIT
VENDREDI	FERIE	

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 04 AU 08 MAI 2026	MIDI	ALLERGENES
LUNDI REPAS PLAISIR	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE STEAK HACHE FRITES BLEU GLACE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT FRUIT A COQUE LAIT SOJA
MARDI	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE GALETTE VEGETARIENNE PETIT POIS / CAROTTES ST NECTAIRE BANANE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN SULFITE LAIT
JEUDI	BETTERAVES VINAIGRETTE A L'ANCIENNE BLANQUETTE DE VEAU RIZ POEELE DE CAROTTES EMMENTAL PETIT SUISSE AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
VENDREDI	FERIE	

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

MENU DU 11 AU 15 MAI 2026	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	CREPE AUX CHAMPIGNONS BŒUF BOURGUIGNON PUREE DE POIS CASSES CANTAL FRUIT	GLUTEN LAIT ŒUF ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
MARDI	SALADE DE TOMATE BASILIC PAVE DE SAUMON SAUCE PROVENCALE COQUILLETTE FROMAGE BLANC COMPOTE POMME BANANE MAISON	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUF LAIT SULFITE
JEUDI	FERIE	
VENDREDI	PAS DE REPAS	

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