ECOLE POMPIDOU

MENUS DU 18 AU 22 MAI 2026

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	CELERI REMOULADE SAUMON CREME DE POIVRONS EBLY BRIE FLANBY	ALLERGENES ASSOCIES POISSON + ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT LAIT
MARDI	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE PIZZA AUX FROMAGES BROCOLIS FROMAGE BLANC (SEAU) COULIS ABRICOT	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT LAIT
[redacted]		
JEUDI	ROSETTE + CORNICHONS ROTI DE BŒUF AU JUS FLAGEOLETS A LA TOMATE BLEU SALADE DE FRUIT	LAIT SULFITE ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
VENDREDI REPAS PLAISIR	SALADE VERTE VINAIGRETTE AIGUILLETTE DE POULET SAUCE KETCHUP FRITES TIMBALE VANILLE FRAISE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN 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 où de problèmes d'approvisionnement

FAIT MAISON PRODUIT DE SAISON PRODUIT LOCAL

ECOLE POMPIDOU

MENUS DU 25 AU 29 MAI 2026

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	FERIE	
MARDI	CAROTTES RAPEES CHIPOLATAS AU JUS PETIT POIS BUCHE DES NEIGES FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
JEUDI	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE STEAK HACHE AU JUS POMME DE TERRE SAUTEE YAOURT NATURE SALADE DE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
VENDREDI	SALADE DE PÂTE PAVE DE COLIN + SAUCE POISSON RATATOUILLE ST NECTAIRE PETIT SUISSE AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES + GLUTEN ŒUF ALLERGENES ASSOCIES + POISSON SULFITE LAIT 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 01 AU 05 JUIN 2026

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	CAROTTES RAPEES GALETTE VEGETARIENNE LENTILLES PETIT SUISSE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT
MARDI	BRISURE DE CHOUX FLEUR VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VEAU SEMOULE COURGETTES CANTAL FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT LAIT
JEUDI REPAS PLAISIR	MELON JAMBON BRAISE TRUFFADE GLACE	ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT LAIT ARACHIDE FRUIT A COQUE GLUTEN ŒUF SOJA
VENDREDI	PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS STEAK DE THON SAUCE PROVENCALE BOULGOUR SAINT NECTAIRE PASTEQUE	LAIT ŒUF SULFITE POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN 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 08 AU 12 JUIN 2026

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	SAMOUSSA BŒUF BOURGUIGNON POELEE DE CAROTTES FOURME D'AMBERT FRUIT	GLUTEN SOJA ALLERGENES ASSOCIES LAIT
MARDI	RADIS + MICRO-BEURRE DOS DE COLIN SAUCE AIL ET CITRON LENTILLES YAOURT NATURE COMPOTE POMME CANNELLE	LAIT POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE
JEUDI	MELON RISSOLETTE DE VEAU POMME DE TERRE GRENAILLE BLEU PETIT SUISSE AUX FRUITS	GLUTEN SOJA LAIT LAIT
VENDREDI	COLESLAW FILET DE POULET AU JUS GNOCCHIS EPINARDS A LA CREME FROMAGE BLANC FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT 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**

LES HALLES SOLAND SAVEURS & SANTÉ

ECOLE POMPIDOU

MENUS DU 15 AU 19 JUIN 2026

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	MELON JAUNE NUGGETS DE BLE PUREE DE PDT/CELERI SAINT NECTAIRE COMPOTE POMME VANILLE	 GLUTEN LAIT LAIT SULFITE
MARDI REPAS PLAISIR	TOMATE VINAIGRETTE STEAK HACHE FRITES GLACE BOUNTY	ALLERGENES ASSOCIES LAIT SOJA FRUIT A COQUE
JEUDI	PATE EN CROÛTE + CORNICHONS SAUMON + SAUCE POISSON GRATIN DE COURGETTES CANTAL FRUIT	SULFITE CELERI GLUTEN ŒUF LAIT ALLERGENES ASSOCIES + POISSON GLUTEN ŒUF LAIT
VENDREDI	HARICOT BLANC VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VEAU COQUILLETTE TOMATE PRO PETIT SUISSE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF GLUTEN 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 22 AU 26 JUIN 2026

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	MELON CAKE AUX LEGUMES SAUCE MOUSSELINE ICEBERG + VINAIGRETTE YAOURT NATURE COMPOTE POMME RHUBARBE	 GLUTEN ŒUF LAIT ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE
MARDI	CAROTTES RAPEES PAVE DE LIEU SAUCE AGRUMES RIZ EMMENTAL CREME DESSERT VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES POISSON + ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
JEUDI	ŒUF DUR MAYONNAISE ROTI DE BŒUF AU JUS FLAGEOLETS A LA TOMATE CANTAL FRUIT	ŒUF + ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
VENDREDI	PASTEQUE ROTI DE DINDONNEAU FROID + SAUCE FROIDE SALADE DE PATES GLACE	 ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUF + ALLERGENES ASSOCIES LAIT ŒUFS FRUIT COQUE SOJA

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