

MENUS ALLERGENES END - AOUT 2025

	Lundi 4 août 2025		Mardi 5 août 2025		Mercredi 6 août 2025		Jeudi 7 août 2025		Vendredi 8 août 2025	
	Écoles	ALLERGENES	Écoles	ALLERGENES	Écoles	ALLERGENES	Écoles	ALLERGENES	Écoles	ALLERGENES
	REPAS CHAUD		CHAUD / FROID		REPAS FROID		REPAS CHAUD / FROID		REPAS CHAUD	
Entrée			Salade de tomates vinaigrette	moutarde, sulfites			Salade de lentilles et échalotes	moutarde, sulfites		
Plat protidique	Bolognaise de viande hachée	/	Poulet rôti	céleri	Sandwich bar : salade verte, tomates, sardines, jambon de dinde, maïs et sauce yaourt menthe (+ fromage stock)	poisson, lait	Filet de poisson sauce tartare	poisson, œuf	Couscous merguez	/
Alt végétarienne										
Garniture	Macaronis et courgettes	gluten	Pommes de terre et ketchup maison	sulfites	Pain bagnat	gluten	Julienne de légumes	/	Semoule	gluten
Produit laitier	Cantal AOP	lait	Riz au lait maison	lait	Comté AOP	lait	Yaourt au citron	lait	Mimolette	lait
Dessert	Brownie	gluten, œuf, lait, fruits à coque	Fruit de saison	/	Compote	/	Pastèque	/	Gâteau maison à la vanille	gluten, œuf
Goûter écoles	Moelleux chocolat - Jus de fruits	gluten, lait, œuf, soja	Maxi galette au beurre - Compote	gluten, lait, œuf	Brownie aux pépites de chocolat - Jus de fruits	Gluten, œuf, fruits à coque	Madeleine aux œufs - Lait	gluten, œuf, lait	Sablés au beurre - Compote	gluten, lait
	Lundi 11 août 2025		Mardi 12 août 2025		Mercredi 13 août 2025		Jeudi 14 août 2025		Vendredi 15 août 2025	
	Écoles	ALLERGENES	Écoles	ALLERGENES	Écoles	ALLERGENES	Écoles	ALLERGENES	Écoles	ALLERGENES
	REPAS CHAUD		REPAS CHAUD		REPAS FROID		REPAS FROID		REPAS CHAUD	
Entrée	Cake salé tomates séchées olive feta		MENU A THEME : ROUGE						FERIÉ	
Plat protidique	Sauté de veau sauce moutarde		Salade composée : riz, tomates, haricots rouges, feta, maïs, poivrons rouges et verts sauce vinaigrette		Rôti de bœuf		Burger froid : pain bun brioché, mélange sardines / st môret, concombre, tomates, maïs, olives, salade verte			
Alt végétarienne										
Garniture	Riz et courgettes				Pommes de terre et ketchup maison					
Produit laitier	Emmental		Riz au lait maison		St-Nectaire AOP		Fromage blanc et miel			
Dessert	Compote		Pastèque		Tarte au chocolat		Salade de fruits maison			
Goûter écoles	Rocher coco - Jus de fruits		Barre de céréales au chocolat - Lait		Gallettes au beurre - Compote		Moelleux marbré - Jus de fruits			
	Lundi 18 août 2025		Mardi 19 août 2025		Mercredi 20 août 2025		Jeudi 21 août 2025		Vendredi 22 août 2025	
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges
	REPAS CHAUD		REPAS CHAUD / FROID		REPAS CHAUD / FROID		REPAS CHAUD		CHAUD / FROID	
	Menu fajitas I						MENU A THEME : VERT			
Entrée	Salade verte et maïs (peut être mis dans la fajita)				Salade verte et feta		Concombre à la crème et tranche de pain			
Plat protidique	Tortilla		Œufs brouillés maison		Pizza (sauce tomate et fromage : cheddar et emmental stock)		Sauté de dinde sauce au jus		Poisson pané sauce tartare	
Alt végétarienne	Bolognaise viande hachée et haricots rouges									
Garniture	fromage râpé		Pommes de terre persillés et ketchup maison				Coquillettes et pesto maison (fromage râpé stock)		Poêlée de légumes maison	
Produit laitier			Yaourt à la vanille				Tartare ail et fines herbes		Petit-suisse nature	
Dessert	Compote		Pastèque		Tarte pomme-rhubarbe		Melon		Gâteau maison aux pépites de chocolat	
Goûter écoles	Barre de céréales abricot - Jus de fruits		Muffin au chocolat - Lait		Madeleine aux œufs - Compote		Petits beurre au chocolat - Jus de fruits		Gallettes au beurre - Compote	
	Lundi 25 août 2025		Mardi 26 août 2025		Mercredi 27 août 2025		Jeudi 28 août 2025		Vendredi 29 août 2025	
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges
	REPAS CHAUD		REPAS CHAUD		REPAS FROID		REPAS CHAUD / FROID		REPAS CHAUD	
			MENU A THEME : VIOLET						CENTRES FERMÉS	
Entrée							Concombre vinaigrette			
Plat protidique	Riz cantonnais maison		Filet de poisson meunière		Rôti de bœuf mayonnaise		Œufs brouillés maison			
Alt végétarienne										
Garniture	/		Gratin d'aubergine et pdt et fromage râpé (stock)		Salade de pâtes, tomates, concombre, maïs		Pommes de terre persillés et sauce tartare			
Produit laitier	Comté AOP		Yaourt et confiture de fruits rouges		St Nectaire AOP		Crème dessert au chocolat			
Dessert	Beignet à la pomme		Prune		Compote		Fruit de saison			
Goûter écoles	Sablés au beurre - Compote		Madeleine aux pépites de chocolat - Jus de fruits		Barre de céréale pomme - Jus de fruits		Rocher coco - Lait			

D'après le règlement INCO sur l'information du consommateur sur les produits alimentaires, qui découle du *Règlement n°1169/2011* et du *décret n° 2015-447*, il est obligatoire de présenter clairement les allergènes sur les menus en restauration collective. La liste des **14 allergènes** à déclaration obligatoire (ADO) est la suivante :

