

**MENUS ALLERGENES - SEPTEMBRE 2025**

	Lundi 1 septembre 2025		Mardi 2 septembre 2025		Mercredi 3 septembre 2025		Jeudi 4 septembre 2025		Vendredi 5 septembre 2025	
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	ALLERGENES
Entrée	Salade de tomates vinaigrette		Taboulé maison				Apéro de rentrée : jus de pomme			
Plat protidique	Poisson pané et sauce tartare maison		Sauté de dinde LR sauce romarin		Œufs brouillés maison		Hot - dog : pain à hotdog, salade verte ciselée, sauce ketchup maison, oignons frits, knack de volaille		Pané croustillant au fromage	
Alt végétarienne	/		Nuggets de blé				Œufs durs en protidique (à la place des knacks de volaille)			
Garniture	Macaronis		Ratatouille		Pommes de terres et courgettes		Potatoes		Riz sauce tomate	
Produit laitier	Fromage blanc nature		Comté AOP		Camembert		Fromage blanc nature		St Nectaire AOP	
Dessert			Purée de pomme poire en poche		Fruit de saison		Pastèque		Compote	
Goûter écoles	Brownie - Jus de fruits		Quatre-quart - Lait		Brownie - Jus de fruits		Quatre-quart - Lait		Brownie - Lait	
	Lundi 8 septembre 2025		Mardi 9 septembre 2025		Mercredi 10 septembre 2025		Jeudi 11 septembre 2025		Vendredi 12 septembre 2025	
	Écoles Collèges		Écoles Collèges		Écoles		Écoles Collèges		Écoles Collèges	
	Menu choisi par l'école Riblette (CM2)						Journée mondiale des grands parents			
Entrée	Melon		Salade piémontaise maison végétarienne				Concombres à la crème		Salade grecque maison	
Plat protidique	Pennes brocoli et cheddar maison		Émincé de poulet LR sauce curry		Raviolis aux légumes/fromage		Quenelles sauce aurore		Filet de poisson frais sauce beurre blanc	
Alt végétarienne	/		Pavé blé cantal sauce curry		/		/		/	
Garniture	/		Poêlée trio de légumes verts		/		Riz		Pommes de terre	
Produit laitier	Yaourt brassé nature		Yaourt nature		Ortolan		Cantal AOP		Yaourt nature	
Dessert	Fruit de saison		/		Mousse au chocolat		Salade de fruits maison		Fruit de saison	
Goûter écoles	Quatre-quart - Jus de fruits		Brownie - Lait		Quatre-quart - Jus de fruits		Brownie - Lait		Quatre-quart - Jus de fruits	
	Lundi 15 septembre 2025		Mardi 16 septembre 2025		Mercredi 17 septembre 2025		Jeudi 18 septembre 2025		Vendredi 19 septembre 2025	
	Écoles Collèges		Écoles Collèges		Écoles		Écoles Collèges		Écoles Collèges	
Entrée	Salade verte et tomates vinaigrette (en accompagnement de la galette)								Salade verte vinaigrette	
Plat protidique	Gallettes œuf/fromage		Émincé de bœuf LR sauce au jus		Chili végétarien		Salade BAR : lentilles, œufs durs, tomates, concombres, pâtes, feta et sauce vinaigrette		Poulet rôti épicé	
Alt végétarienne	/		Boulettes mexicaines		/		/		Œufs brouillés maison	
Garniture	/		Semoule et ratatouille		Riz		/		Blé aux petits légumes	
Produit laitier	Yaourt nature		St Nectaire AOP		Yaourt framboise		Plateau de fromages		Cantal AOP	
Dessert	Crêpe au chocolat		Purée de pomme framboise en poche		Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit de saison	
Goûter écoles	Baguette et confiture fraise -Lait		Baguette et chocolat - Fruit de saison		Baguette et Fromage - Compote		Baguette viennoise chocolat - Compote		Baguette et confiture abricot - Fruit de saison	
	Lundi 22 septembre 2025		Mardi 23 septembre 2025		Mercredi 24 septembre 2025		Jeudi 25 septembre 2025		Vendredi 26 septembre 2025	
	Écoles Collèges		Écoles Collèges		Écoles		Écoles Collèges		Écoles Collèges	
	Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire						Journée mondiale du rêve - choisir par les enfants			
Entrée	Salade de tomates vinaigrette		Salade verte et mais vinaigrette				Pastèque		Salade de concombres vinaigrette	
Plat protidique	/		Fajitas aux haricots rouges et poivrons		Œufs brouillés maison		Poisson pané sauce tartare		Rôti de dinde sauce au jus	
Alt végétarienne	Risotto de champignons à la crème		Bolognaise de viande hachée et haricots rouges		/		/		Boulettes pois chiche et haricots rouges à la mexicaine sauce moutarde	
Garniture	/		/		Coquillettes à la tomate		Pommes de terre au paprika		Petits pois	
Produit laitier	Yaourt nature		Comté AOP		Carré de l'écluse		Yaourt à la framboise		Yaourt nature et miel	
Dessert	Granola au chocolat noir		Purée de pomme abricot en poche		/		Riz au lait maison		/	
Goûter écoles	Baguette et confiture fraise - Compote		Baguette et chocolat - Fruit de saison		Baguette et confiture abricot - Compote		Baguette viennoise chocolat - Lait		Baguette et fromage - Fruit de saison	
	Lundi 29 septembre 2025		Mardi 30 septembre 2025		Mercredi 1 octobre 2025		Jeudi 2 octobre 2025		Vendredi 3 octobre 2025	
	Écoles Collèges		Écoles Collèges		Écoles		Écoles Collèges		Écoles Collèges	
Entrée	/		/		/		Salade de tomates vinaigrette		Salade verte, tomate et mais	
Plat protidique	Poule en morceaux sauce crème		Dahl de lentilles aux épinards		Couscous Merguez		Raviolis aux légumes		Filet de poisson frais sauce crème	
Alt végétarienne	Falafels sauce crème		/		/		/		/	
Garniture	Pommes de terre à l'ail		Riz		Semoule		Yaourt nature		Blé	
Produit laitier	Yaourt brassé nature		Cantal AOP		Yaourt nature		/		St Nectaire AOP / yaourt à la rose	
Dessert	Cookie tout choco		Fruit de saison		Fruit de saison		Purée pomme cerise		Fruit de saison	
Goûter écoles	Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison		Baguette viennoise chocolat - Lait		Baguette et fromage - Compote		Baguette et confiture de fraise - Lait		Baguette viennoise chocolat - Fruit de saison	

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 :



**Crustacés**



**Œufs**



**Lupin**



**Mollusques**



**Poisson**



**Soja**



**Lait**



**Fruits à coque**



**Arachides**



**Moutarde**



**Sulfites**



**Sésame**



**Gluten**



**Céleri**