

MENU - ECOLE



Lundi 20 au Vendredi 24 Septembre 2021

Ce menu peut changer en fonction des arrivages

	 <i>Hors d'œuvre</i>	 <i>Plats du jour</i>	 <i>Laitage</i>	 <i>Desserts</i>
<u>LUNDI</u>	Melon charentais	Cordon bleu de dindonneau <u>Petits pois à la française</u> <u>Carottes sautées au beurre</u>	Fromage à la coupe : Mont Cadi	Banane bio
<u>MARDI</u>	Salade de riz à la niçoise	<u>Bouillon et ses légumes du soleil</u> <u>Semoule safranée</u> <u>Falafel sauce tomate napolitaine</u>	<u>Fromage blanc/Confiture</u>	
<u>JEUDI</u>	<u>Salade de tomates du Tarn aux graines</u>	<u>Rôti de bœuf sauce au poivre</u> Pommes frites <u>Légumes grillés</u>	Fromage à la coupe : tomme catalane AOP	Raisin Italia
<u>VENDREDI</u>	Macédoine de légumes	Pavé de poisson blanc bordelaise <u>Pâtes au gratin</u> <u>Brocolis au jus</u>	Fromage à la coupe : Tomme dorée des Pyrénées IGP	Fruits de saison


Tous nos plats sont élaborés sur place. Ils peuvent contenir des allergènes alimentaires. Voici la liste des 14 allergènes alimentaires majeurs susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques

Le Principal,


M Pothier

Le Gestionnaire,


M Moutou

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine locale

Un fruit, de la salade et du pain Bio sont systématiquement proposés

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

Rouge : Produits locaux (Tarn)