

MENU - ECOLE



Lundi 27 Sept au Vendredi 01 Oct 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>	Taboulé oriental	<u>Filet de merlu blanc sauce bonne femme</u> <u>Riz pilaf</u> <u>Purée de carottes fraîches au curry</u>	Fromage à la coupe : Tomme blanche du Tarn	Mousse au chocolat
<u>MARDI</u>	Betteraves en cubes	<u>Wraps de poulet gratiné aux amandes effilées</u> Salade verte aux graines	Fromage à la coupe : Tomme de Lacaune	Raisin Italia
<u>JEUDI</u>	Salade Fêta	<u>Escalope viennoise maison</u> <u>Pâtes au gratin</u> <u>Gratin de courgettes aux 3 épices du soleil</u>	Fromage à la coupe : Tomme noire	Crème Mont-Blanc
<u>VENDREDI</u>	Salade de pommes de terre fraîches	<u>MENU VEGETARIEN</u> <u>Lasagnes de légumes maison</u> <u>Haricots verts sautés</u>	Fromage à la coupe : Gouda	Banane bio

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)