

MENU - ECOLE



Lundi 04 au Vendredi 08 Octobre 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>	<u>Salade composée</u>	<u>Fristo Misto (beignets de poisson)</u> <u>Coquillettes au beurre noisette</u> <u>Brocolis au jus</u>	Fromage à la coupe : Tomme grise	Ananas / <u>Chantilly</u>
<u>MARDI</u>	<u>Salade complète aux Pépinettes</u>	<u>MENU VEGETARIEN</u> Emincé végétal minute aux herbes fraîches Polenta à la catalane et ses écorces à l'orange bio Flan crémé de courgettes curcuma	Fromage à la coupe : Mont de Lacaune	Pommes Gala
<u>JEUDI</u>	<u>Tomates du Tarn/Maïs</u>	<u>Saucisse à l'oignon</u> <u>Riz au gras</u> <u>Epinards bio grand-mère</u>	Fromage à la coupe : Blanche d'Oc du Tarn	Flan caramel
<u>VENDREDI</u>	<u>Carottes râpées</u>	Raviolis gratinés	Fromage blanc/Quatre-quarts	

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. Mouton

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)