

MENU - ECOLE



Lundi 11 au Vendredi 15 Octobre 2021

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plats du jour



Laitage



Desserts

	<i>Hors d'œuvre</i>	<i>Plats du jour</i>	<i>Laitage</i>	<i>Desserts</i>
<u>LUNDI</u>	<u>Taboulé oriental</u>	<u>MENU VEGETARIEN</u> <u>Œuf cocotte crémé Parmentier</u> <u>Haricots verts persillés</u> <u>Tomates provençales</u>	Fromage à la coupe : Gouda au cumin	Banane bio
<u>MARDI</u>	<u>Tomates du Tarn vinaigrette</u>	<u>Sauté de dinde SAGA tandoori</u> <u>Ecrasé de pommes de terre</u> <u>Crumble de légumes confits</u>	<u>Fromage blanc/confiture fraises</u>	
<u>JEUDI</u>	<u>Concombre au sésame torréfié</u>	<u>Couscous royal au poulet Label rouge</u> <u>Semoule roulée au beurre noisette</u>	Fromage à la coupe : Cantal	Fruits de saison
<u> VENDREDI</u>	<u>Consommé de vermicelles</u>	<u>Filet de lieu sauce dieppoise</u> <u>Riz au gras</u> <u>Chou-fleur gratiné</u>	Fromage à la coupe : Mimolette	Yaourt fruits mixés

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,



Le Gestionnaire,



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)