

# MENU - ECOLE



## Lundi 08 au Vendredi 12 Novembre 2021

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



*Hors d'œuvre*



*Plats du jour*



*Laitage*



*Desserts*


LUNDI	<u>Carottes râpées</u>	Lasagnes de bœuf bolognaise Salade verte aux graines	Fromage blanc/compote de pommes	
MARDI	<u>Concombre vinaigrette</u>	<u>Agneau à la provençale</u> <u>Pâtes au gratin</u> <u>Brocolis bio au jus</u>	Fromage à la coupe : Tomme noire	Banane Bio
JEUDI	<b>F E R I E</b>			
VENDREDI	<u>Salade de pâtes au parmesan</u>	<b><u>MENU VEGETARIEN</u></b> <u>Chili végétarien</u> <u>Riz créole et sa compotée d'ananas caramélisés</u>	Fromage à la coupe : La Belle tomme de Cadi	<u>Crème brûlée maison</u>

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)**