

# MENU - ECOLE



## Lundi 15 au Vendredi 19 Novembre 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 poisson blanc sauce hollandaise</u> <u>Semoule au beurre</u> <u>Epinards bio grand-mère</u>	Fromage à la coupe : Cantal	Banane Bio
<u>MARDI</u>	<u>Boulgour aux 3 herbes</u>	<u>MENU VEGETARIEN Spaghetti</u> <u>Egrené végétal</u> <u>Champignons de Paris frais à la crème</u>	Fromage à la coupe : Emmental	Liégeois chocolat
<u>JEUDI</u>	<u>Consommé de vermicelles</u>	<u>Bœuf bourguignon grand-mère</u> <u>Carottes Vichy</u> <u>Ecrasé de pommes de terre</u>	Fromage blanc/comptote de pommes	
<u>VENDREDI</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Colombo de poulet</u> <u>Riz créole</u> <u>Courgettes au gratin</u>	Fromage à la coupe : Izar tomme des Pyrénées	Pommes

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)