

MENU - ECOLE



Lundi 22 au Vendredi 26 Novembre 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>Potage du Barry</u>	<u>Filet de merlu sauce Massala</u> <u>Tortis au beurre noisette</u> <u>Brocolis au jus bio</u>	Fromage à la coupe : Camembert	Yaourt aromatisé aux fruits
<u>MARDI</u>		<u>Tartiflette traditionnelle</u> (pommes de terre du Tarn) Ou <u>Tartiflette végétarienne (sans lardons)</u> <u>Salade verte aux graines</u>	Fromage blanc	Banane bio
<u>JEUDI</u>	Soupe de poissons et ses croûtons	<u>Blanquette de veau</u> <u>Riz pilaf</u> <u>Poireaux grand-mère</u>	Fromage à la coupe : Izar tomme des Pyrénées	Clémentines
<u>VENREDI</u>	Salade de pommes de terre	<u>MENU VEGETARIEN</u> <u>Œufs brouillés cocotte</u> <u>Haricots verts sautés</u> <u>Poêlée ratatouille confite</u>	<u>Crème anglaise/biscuit</u>	

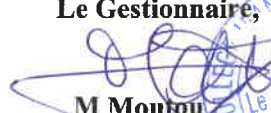
Tous nos plats sont élaborés sur place. Ils peuvent contenir des allergènes alimentaires. Voici la liste des 14 allergènes alimentaires majeurs susceptibles d'être présents dans nos préparations :

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)