

MENU - ECOLE



Lundi 03 au vendredi 07 Janvier 2022

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plats du jour



Laitage



Desserts

LUNDI	<u>Consommé de vermicelles</u>	<u>Cordon bleu de dinde frais</u> <u>Lentilles ménagères grand-mère</u> <u>Brocolis au jus</u>	Fromage à la coupe Tomme des Gavachs	Salade de fruits/Biscuit
MARDI	<u>Carottes râpées au sésame</u>	<u>Filet de merlu blanc sauce dieppoise</u> <u>Pâtes au beurre</u> <u>Epinards à la crème</u>	<u>Fromage blanc/Banane</u>	
JEUDI	<u>Potage Parmentier</u>	<u>Rougail de saucisse locale</u> <u>Riz au gras</u> <u>Carottes glacées à l'orange bio</u>	Fromage à la coupe Emmental	Yaourt bio aux fruits
VENDREDI	Betteraves vinaigrette	<u>Sauté de veau à la provençale</u> <u>Semoule Madras</u> <u>Chou-fleur au gratin</u>	Petit suisse nature sucré	Moelleux chocolat maison

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 Montou

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)