

MENU - ECOLE



Lundi 10 au Vendredi 14 janvier 2022

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>	Macédoine de légumes/ Œuf dur au thon	Fileté de poisson blanc meunière <u>Pâtes au gratin</u> <u>Flan de courgettes aux 3 épices</u>	Fromage à la coupe : Tomme noire	Pomme
<u>MARDI</u>	<u>Salade de pépinettes niçoises</u>	<u>Couscous royal à l'agneau du pays</u>	Fromage à la coupe : Tomme grise	Crème brûlée
<u>JEUDI</u>	Terrine de campagne cornichon	Raviolis de bœuf gratinés	Fromage à la coupe : Saint-Paulin	Salade de fruits chantilly
<u>VENDREDI</u>	<u>Taboulé oriental</u>	<u>Sauté de poulet</u> <u>Minute Tex mex</u> Pommes sautées <u>Haricots verts sautés</u>	Fromage à la coupe : Brie	Kiwi (local)


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)