

MENU - ECOLE



Lundi 17 au Vendredi 21 janvier 2022

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>Salade composée</u>	Méli Mélo de poisson blanc en gratin <u>Pâtes au beurre</u> <u>Brocolis bio au jus</u>	Fromage à la coupe : Emmental	Banane bio
<u>MARDI</u>	<u>Taboulé frais</u>	<u>MENU VEGETARIEN</u> <u>Lasagne égrené végétal</u> <u>Salade verte aux graines</u>	Fromage à la coupe : Gouda	Beignet au chocolat
<u>JEUDI</u>	<u>Consommé de vermicelles</u>	<u>Daube de bœuf braisé</u> <u>Riz au gras</u> <u>Choux fleur fleurette</u>	Fromage à la coupe : Tomme vache	Compote/ quatre quart
<u>VENDREDI</u>	<u>Céleri rémoulade frais</u>	<u>Mijoté de dinde Sc Tandoori</u> <u>Semoule safranée</u> <u>Epinards bio à la crème</u>	Fromage à la coupe : Blanche d'oc	Clémentine

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)