

# MENU - ECOLE



## Lundi 24 au Vendredi 28 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>
LUNDI	<u>Veloute Dubarry</u>	Mijoté de dinde Sc Tandoori Semoule Madras Epinards Bio grand-mère	Fromage à la coupe : Gouda	Dessert lacté Yéo fraise
MARDI	Betterave vinaigrette	<u>Veau braisé provençal</u> Pommes noisette Haricots verts sautés	Fromage à la coupe : Blanche d'oc	Pomme Fuji
JEUDI	<u>Potage de légumes frais</u>	Filet de merlu blanc Sc Bonne femme Pâtes au gratin Mousse de carottes aux 3 épices	Fromage à la coupe : Tartare	<u>Croustade aux poires</u>
VENDREDI		Menu végétarien <u>Pain bagnat crudités</u> Menu fromage Sc blanche aux 3 herbes	Fromage à la coupe : Tomme du Tarn	<u>Riz au lait Maison</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 Poinier Principal

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)**