

MENU ECOLE



Jeudi 01 au vendredi 02 septembre 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>MARDI</u>				
<u>JEUDI</u>	<u>Salade composée</u>	<u>Steak haché au poivre</u> <u>Potatoes nature maison</u> <u>Tomates provençale</u>	Fromage à la coupe : Gouda	Salade de fruits
<u>VENREDI</u>	Melon charentais	<u>Sauté de poulet minute</u> <u>Pâtes au gratin</u> <u>Légumes grillés</u>	Fromage à la coupe : Gouda	Laitage bio

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. Bothier

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)