

MENU ECOLE



Lundi 05 au vendredi 09 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>
LUNDI	Taboulé oriental	<u>Spaghetti au beurre noisette</u> <u>Garniture champignons de Paris frais</u> <u>Garniture égrené végétal à la Napolitaine</u>	Fromage à la coupe : Emmental	Cocktail de fruits/chantilly
MARDI	<u>Salade composée</u>	<u>Cœur de merlu sauce bonne femme</u> <u>Riz pilaf</u> Poêlée ratatouille	Fromage à la coupe : Tomme noire	Raisin Italia
JEUDI	Melon charentais	<u>Rougail saucisse Occitanie</u> Ou <u>Filet de lieu</u> Pommes frites <u>Légumes grillés</u>	Fromage à la coupe : Gouda	Glace cornet
VENDREDI	<u>Concombre vinaigrette</u>	<u>Tandoori de dinde</u> <u>Semoule au beurre</u> <u>Tomates à la provençale</u>	Fromage à la coupe : Camembert	Pastèque

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. Polhier

Le Gestionnaire,

M. Mouton

Un fruit, de la salade et du pain Bio sont systématiquement proposés

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

Rouge : Produits locaux (Tarn)