

MENU ECOLE



Lundi 12 au vendredi 16 septembre 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>
LUNDI	Melon charentais	Filet de poisson blanc <u>meunière</u> Pâtes au <u>gratin</u> Brocolis Bio au jus	Fromage blanc et son <u>entremets chocolat maison</u>	
MARDI	<u>Carottes râpées</u>	Tortilla et sa <u>garniture de poulet à la mexicaine</u> Salade verte aux <u>graines</u>	Fromage à la coupe : Cantal	Raisin Italia
JEUDI		<u>Sauté de veau sauce curry/ananas</u> Riz créole Purée de carottes des <u>sables cumin</u>	Fromage à la coupe : St Paulin	Laitage Bio
VENDREDI	<u>Salade de lentilles vinaigrette</u>	MENU VEGE Œuf Parmentier Haricots verts persillés <u>Légumes du soleil frais grillés</u>	Fromage à la coupe : Tomme de Lacaune	<u>Riz au lait vanille 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 Pottier

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)