





# MENU ECOLE



## Lundi 19 au vendredi 23 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	<u>Salade Coleslaw maison</u>	<u>Filet de merlu blanc meunière à l'huile de coco</u> <u>Torti Bio au beurre noisette</u> <u>Chou-fleur gratiné</u>	Fromage à la coupe : Blanche d'Oc	Pastèque
MARDI		<b>MENU VEGE</b> Menu fromager <u>Ecrasé de pommes de terre à l'ail frais de Lautrec</u> <u>Tarte aux légumes Thai</u>	Fromage à la coupe : Gouda	Doonut's
JEUDI	<u>Concombre vinaigrette</u>	<u>Couscous royal à l'agneau du Tarn</u>	Fromage blanc/Quatre-Quarts	
VENDREDI	<u>Cèleri frais rémoulade</u>	<u>Sauté de porc local caramel</u> <u>Riz au beurre noir</u> <u>Carottes Vichy</u>	Fromage à la coupe : Emmental	Banane 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,

*Le Principal*

M Pothier

Le Gestionnaire,

M Monjou

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

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

**Rouge** : Produits locaux (Tarn)