






# MENU ECOLE



## Lundi 07 au jeudi 10 novembre 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>Œuf mimosa</u>	<b>REPAS VEGETARIEN</b> <u>Diverses galettes végétariennes</u> <u>Sauce fromagère aux herbes</u> <u>Pâtes au beurre</u> <u>Brocolis au jus</u>	Fromage à la coupe : Gouda	Fruits frais
MARDI	Pamplemousse de Floride au sucre roux	<u>Colombo de poulet</u> <u>Semoule Madras</u> <u>Courgettes au curry en flan</u>	<u>Fromage blanc/Compote/Quatre-quarts</u>	
JEUDI	<u>Carottes râpées</u>	<u>Poisson blanc à la bordelaise</u> <u>Riz créole à l'ananas</u> <u>Crumble de ratatouille confite</u>	Fromage à la coupe : Gouda	Divers laitages du marché
VENDREDI				

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 Pothier

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)