

# MENU ECOLE



## Lundi 21 au vendredi 25 novembre 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>Salade composée</u>	<u>Emincé de veau minute</u> Pommes frites Endives braisées gratinées	Fromage à la coupe : Brie	<u>Moelleux chocolat noisette</u>
<u>MARDI</u>	<u>Consommé de poule vermicelles</u>	Filet de poisson blanc meunière <u>Pâtes au gratin</u> <u>Chou-fleur béchamel</u>	Fromage à la coupe : Camembert	Ananas bateau
<u>JEUDI</u>	Radis/Beurre	<u>Couscous royal au poulet</u> <u>Semoule Madras</u>	Fromage à la coupe : Gouda	<u>Flan à la vanille maison</u>
<u>VENDREDI</u>	<u>Velouté de légumes frais et croûtons</u>	<u>Œufs brouillés Parmentier</u> <u>Haricots plats persillés</u> <u>Carottes à la crème</u>	Fromage à la coupe : Tomme noire	Fruit frais

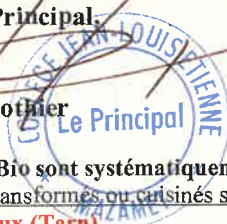
Tous nos plats sont élaborés sur place. Ils peuvent contenir des allergènes alimentaires.

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 Moutou



Un fruit et du pain Bio sont systématiquement proposés

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

Rouge : Produits locaux (Tarn)