

# MENU ECOLE



## Lundi 16 au vendredi 20 Janvier 2023

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



*Hors d'œuvre*



*Plats du jour*



*Laitage*



*Desserts*

LUNDI	<u>Taboulé aux 3 herbes maison</u>	<u>Œufs brouillés crévés</u> <u>Poêlée campagnarde</u> Poêlée de légumes confits à l'huile d'olives	Moelleux chocolat/Fromage blanc	
MARDI	<u>Consommé de vermicelles</u>	<u>Filet de poisson blanc sauce dieppoise</u> <u>Pâtes au beurre noisette</u> <u>Epinards grand-mère</u>	Fromage à la coupe : Graisse de Noël	Fruits frais
JEUDI	<u>Salade composée aux miettes de surimi</u>	<u>Blanquette de veau à la normande</u> <u>Riz au gras</u> <u>Brocolis au jus</u>	Fromage à la coupe : Saint-Moret bio	Crème dessert vanille
VENDREDI	<u>Velouté Parmentier aux pois cassés</u>	<u>Cordon bleu de dinde</u> <u>Petits pois à la française</u> <u>Ou</u> <u>Lentilles à la ménagère</u>	Fromage à la coupe : Camembert	Fruits de saison

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 M...

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place  
Rouge : Produits locaux (Tarn)