

MENU ECOLE



Lundi 23 au vendredi 27 Janvier 2023

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>	Pavé de poissons bordelaise <u>Pâtes au gratin</u> Carottes des sables à la crème	Fromage à la coupe : St Paulin	Fruits frais
MARDI	<u>Salade de blé à la chinoise</u>	Galette fromagère <u>Riz cantonais végété</u> Dahl indien de lentilles corail	Fromage à la coupe : Emmental	<u>Génoise aux fruits maison</u>
JEUDI	<u>Salade composée</u>	<u>Longe de porc fermière brassée à la moutarde</u> <u>Lentilles ménagères</u> <u>Brocolis au jus</u>	Fromage à la coupe : Tomme noire	Yaourt aromatisé
VENDREDI	<u>Velouté de petits pois gourmands</u>	Cordon bleu de dindonneau <u>Pommes frites</u> <u>Haricots verts sautés persillés</u>	Fromage à la coupe : Gouda	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

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

Le Gestionnaire,

M.M. M...