




# MENU ECOLE



## Lundi 06 au vendredi 10 mars 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>	<u>Egrené de bœuf sauce milanaise</u> <u>Spaghetti beurre noisette</u> <u>Choux de Bruxelles sautés</u>	Fromage à la coupe : Mont de Lacaune	Fruits de saison
MARDI	<u>Taboulé aux 3 herbes frais</u>	<u>Filet de merlu blanc sauvage sauce hollandaise</u> <u>Pommes parisiennes vapeur maison</u> <u>Epinards grand-mère maison</u>	Fromage à la coupe : Tomme Noire	Beignet aux pommes
JEUDI	<u>Consommé de vermicelles maison</u>	<u>Rougail de saucisse maison</u> <u>Riz Thaï maison</u> <u>Brocolis au jus maison</u>	Fromage à la coupe : Gouda	Dessert lacté
VENDREDI		<u>MENU VEGETARIEN</u> <u>Pain bagnat gourmand sauce blanche maison</u>	Fromage à la coupe : Emmental	Ananas bateau

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

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

Rouge : Produits locaux (Tarn)

