

MENU ECOLE



Lundi 13 au vendredi 17 mars 2023

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>
LUNDI	Terrine de campagne	<u>Filet de poisson sauvage sauce hollandaise</u> <u>Ecrasé de pommes de terre</u> <u>Epinards grand-mère</u>	Fromage à la coupe : Camembert	Fruits de saison
MARDI	<u>Taboulé oriental</u>	<u>MENU VEGETARIEN</u> <u>Œufs brouillés Parmentier</u> <u>Haricots verts persillés</u> <u>Légumes confits du soleil</u>	Fromage à la coupe : Tomme de Lacaune	Compote de pommes/Quatre quarts
JEUDI	<u>Salade Coleslaw maison</u>	<u>Sauté de volaille façon blanquette</u> <u>Riz créole</u> <u>Carottes Vichy</u>	Fromage à la coupe : Tomme Blanche	Fruits frais
VENDREDI		Croque Madame Et Sa salade composée	Fromage à la coupe : Mont Cadi	Beignet aux pommes

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 Montag



Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

Rouge : Produits locaux (Tarn)