

MENU ECOLE



Lundi 04 au vendredi 08 septembre 2023

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plats du jour



Laitage



Desserts

LUNDI	Melon	<u>Garniture bolognaise maison</u> <u>Spaghetti au beurre</u> <u>Champignons courgettes à la crème</u> <u>Légumes du soleil grillés</u>	Fromage à la coupe : Gouda	Pâtisserie maison
MARDI	<u>Duo carottes/cèleri</u> <u>rave rémoulade</u>	<u>Saucisse fraîche locale à l'oignon confit</u> Pommes frites Seiches à la sétoise <u>Tomates provençales</u>	Fromage à la coupe : Mont Cadi	Fruit frais (pastèque)
JEUDI	<u>Salade de pâtes à la niçoise</u>	<u>Sauté de veau tajine</u> <u>Semoule au beurre noisette</u> <u>Gratin de courgettes</u>	Compote de pommes/fromage blanc	
VENDREDI	<u>Salade piémontaise maison</u>	<u>Filet de merlu bonne femme</u> <u>Riz pilaf</u> <u>Brocolis au jus</u>	Fromage à la coupe : Tomme de Lacane	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 Mouton

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

Rouge : Produits locaux (Tarn)