

MENU ECOLE



Lundi 18 au vendredi 22 septembre 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	Radis / Beurre	<u>Œufs brouillés Parmentier</u> <u>Haricots verts persillés</u> <u>Légumes grillés</u> <u>crumble</u>	Fromage à la coupe : Tomme noire	Beignet tout parfum
MARDI	Melon charentais	Filet de merlu blanc à la bordelaise <u>Pâtes en gratin</u> <u>Epinards à la crème</u> Croûtons grillés	Fromage à la coupe : Cantal	Fruit de saison
JEUDI	Macédoine de légumes	<u>Boulettes de bœuf sce vigneronne</u> <u>Ecrasé de pommes de terre à l'ail rose</u> <u>Poireaux grand-mère</u>	Fromage à la coupe : Saint-Nectaire	Semoule au lait aux raisins
VENREDI	<u>Carottes râpées</u> <u>vinaiquette</u>	<u>Sauté d'agneau à la provençale</u> <u>Semoule roulée au beurre noisette</u> <u>Brocolis au jus</u>	Fromage à la coupe : Cotentin	Dessert lacté du jour

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



Un fruit, de la salade et du pain Bio sont systématiquement proposés

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

Rouge : Produits locaux (Tarn)