

MENU ECOLE



Lundi 25 au vendredi 29 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	<u>Salade composée du jour</u>	<u>Paupiette de veau braisée</u> <u>Riz créole</u> <u>Chou-fleur persillé</u>	Fromage à la coupe : Brie	Fruit frais
MARDI	<u>Tomates mozzarella</u>	<u>Fileté de poisson blanc meunière</u> <u>Petits pois bio à la française</u> <u>Mousse de carottes des sables au cumin</u>	<u>Fromage blanc/Cake aux fruits confits ou marbré</u>	
JEUDI	<u>Salade coleslaw maison</u>	<u>Vrap au poulet Thaï et ses petits légumes croquants</u> <u>Salade verte aux graines</u>	Fromage à la coupe : Gouda	Fruit de saison
VENDREDI	<u>Taboulé oriental</u>	<u>Bœuf basse-côte grillée</u> <u>Pommes potatoes maison</u> <u>Légumes grillés graines de sésame</u>	Fromage à la coupe : Camembert	Laitage 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 Moutou

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

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

Rouge : Produits locaux (Tarn)

