

MENU ECOLE



Lundi 06 au vendredi 10 novembre 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>Carottes des sables aux raisins secs</u>	<u>Filet de poisson sauvage à la provençale</u> <u>Semoule roulée au beurre noisette</u> <u>Cèleri rave vapeur gratiné</u>	Fromage à la coupe : Tomme de Lacaune	<u>Moelleux chocolat/Crème anglaise</u>
MARDI	<u>Salade de pommes de terre maison</u>	<u>Cuisse de poulet label rouge à la diable</u> <u>Pâtes au gratin</u> <u>Carottes Vichy</u>	Fromage à la coupe : Camembert	<u>Fruit frais</u>
JEUDI	<u>Riz complet à la niçoise</u>	<u>Bœuf braisé grand-mère</u> <u>Ecrasé de pommes de terre</u> <u>Haricots verts sautés persillés</u>	Fromage à la coupe : Saint-Paulin	Dessert lacté
VENDREDI	<u>Taboulé oriental aux trois herbes</u>	<u>Rougail de saucisse</u> <u>Riz créole</u> <u>Pommes gratinées</u>	Fromage à la coupe : Brie	<u>Cocktail de fruits exotiques/Chantilly</u>

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

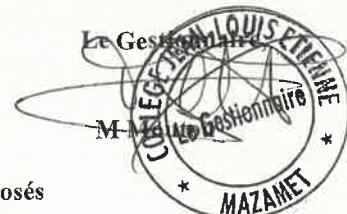
Le Principal,

M Pothier



Le Gestionnaire

M



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

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

Rouge : Produits locaux (Tarn)