

MENU ECOLE



Lundi 13 au vendredi 17 novembre 2023

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plats du jour



Laitage



Desserts

LUNDI	Haricots blancs vinaigrette	Paupiettes de veau braisées Riz au gras Epinards grand-mère	Fromage blanc /Gâteau aux noix maison	
MARDI	Velouté Dubarry frais	MENU VEGETARIEN Egrené végétal à la milanaise Spaghetti au beurre Champignons à la crème	Fromage à la coupe : Tomme de Lacaune	Dessert lacté
JEUDI	Consommé de vermicelle	Pavé de lieu noir à la bordelaise Pommes rissolées Ratatouille confite	Fromage à la coupe : Saint-Paulin	Semoule au lait maison
VENREDI	Cèleri rémoulade frais	Sauté d'agneau créole Massala Semoule roulée au beurre noisette Carottes sautées à l'orange	Fromage à la coupe : Brie	Fruit 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

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

Rouge : Produits locaux (Tarn)