

MENU ECOLE



Lundi 22 au vendredi 26 janvier 2024

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plats du jour



Laitage



Desserts

	<i>Hors d'œuvre</i>	<i>Plats du jour</i>	<i>Laitage</i>	<i>Desserts</i>
LUNDI	<u>Salade de riz à la niçoise</u>	<u>Pizza royale aux 3 fromages</u> <u>Salade verte</u>	Fromage à la coupe : Tomme blanche	Coupelle de fruits/Biscuit
MARDI	<u>Duo de carottes céleri-rave</u>	<u>Boul'bœuf bio sauce vigneronne</u> <u>Spaghetti au beurre noisette</u> <u>Mousse de patates douces au cumin</u>	Fromage à la coupe : Tomme de Lacaune	<u>Riz au lait maison</u>
JEUDI	<u>Consommé vermicelles</u>	<u>Sauté de dinde tandoori</u> <u>Semoule au beurre et son infusion de thym</u> <u>Gratin de courgettes</u>	Fromage à la coupe : Brie laitier	<u>Galette des rois frangipane maison</u>
VENDREDI	<u>Salade de lentilles du Puy</u>	<u>Cœur de merlu sauce hollandaise</u> <u>Riz créole</u> <u>Cèleris raves persillés</u>	Fromage à la coupe : Bûchette de chèvre	Crème renversée

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)