

MENU ECOLE



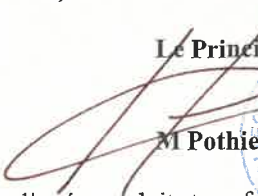
Lundi 29 janvier au vendredi 02 février 2024

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</u>	<u>Sauté de porc de l'Aveyron au caramel</u> <u>Riz Basmati</u> <u>Purée de carottes des sables</u>	Fromage à la coupe : Tomme de Lacaune	Fruit du jour
MARDI	<u>Bouillon de bœuf Thaï et ses pâtes alphabet</u>	<u>Couscous royal de volaille merguez bœuf mouton</u>	<u>Fromage blanc/Confiture</u>	
JEUDI	Quiche lorraine	<u>Estouffade de bœuf</u> <u>Pommes de terre en écrasé beurre demi-sel</u> <u>Branches d'épinards à la crème</u>	Fromage à la coupe : Gouda	<u>Dessert lacté bio</u>
VENDREDI	<u>Salade de pâtes sauce mayonnaise Puy</u>	<u>Œufs brouillés minute</u> <u>Haricots verts sautés</u> <u>Tajine de légumes du soleil</u>	Fromage à la coupe : Tomme noire	Fruit de saison

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 Principal

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

Rouge : Produits locaux (Tarn)

Le Gestionnaire


M Moutou
Le Gestionnaire

MAZAMET