

# MENU ECOLE



## Lundi 26 février au vendredi 01 mars 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>Concombre vinaigrette</u>	<u>Egrené de bœuf sauce milanaise</u> <u>Spaghetti au beurre noisette</u> <u>Courgettes safranées</u>	Fromage à la coupe : Tomme de Lacaune	Fruit frais
MARDI	<u>Salade verte comtoise</u>	<u>Rougail saucisse</u> <u>Pommes frites</u> <u>Butternut rôti aux herbes de Provence</u>	Fromage à la coupe : Brie	<u>Tarte Bourdaloue maison</u>
JEUDI	<u>Carottes râpées</u>	<u>Filet de merlu blanc sauce bonne femme</u> <u>Semoule Madras</u> <u>Poêlée de légumes crumble</u>	Fromage à la coupe : Camembert	Fruit frais
VENDREDI		<u>Pain bagnat garni Poulet minute</u>	Fromage à la coupe : St Nectaire	Crème Mont-Blanc bio

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 Mourou

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

**Rouge : Produits locaux (Tarn)**