

MENU ECOLE



Lundi 04 au vendredi 08 mars 2024

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plats du jour



Laitage



Desserts

LUNDI	Radis/Beurre	<u>Brandade de morue maison</u> <u>Salade verte</u>	Fromage à la coupe : Brie	Fruit frais
MARDI		<u>Paëlla royale au poulet français</u>	<u>Quatre-quarts aux citrons frais maison/Fromage blanc</u>	
JEUDI	<u>Salade gersoise</u>	<u>Daube de bœuf marinée maison</u> <u>Pomme purée maison</u> <u>Choux de Bruxelles braisés maison</u>		Liégeois tout parfum Fruit frais
VENDREDI	<u>Salade de pâtes andalouse aux agrumes</u>	<u>MENU VEGETARIEN</u> <u>Œufs frais bio brouillés à la normande</u> <u>Haricots persillés</u>	Fromage à la coupe : Gouda	Compote de fruits/Biscuit

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

Mme Germaine

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

Rouge : Produits locaux (Tarn)