

MENU ECOLE



Lundi 11 au vendredi 15 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 maison</u>	Garniture carbonara maison Spaghetti au beurre noisette maison Champignons frais à la crème maison	Fromage à la coupe : Bric	Fruit frais : pomme Royal Gala
MARDI	<u>Salade de pommes de terre maison</u>	Poisson blanc pré-frit/Citron maison Lentilles ménagères du Tarn maison Carottes Vichy persillées maison	Fromage à la coupe : Tomme de Lacaune	Crème catalane maison
JEUDI	<u>Carottes râpées aux raisins maison</u>	<u>Tajine de veau du Tarn maison</u> <u>Figues abricots</u> Semoule roulée au beurre noisette maison	Fromage à la coupe : Emmental	Fruit du jour
VENDREDI		ASSIETTE VEGETARIENNE Riz créole maison Courgettes en gratin maison Dahl de lentilles maison Croustillant au fromage	Fromage à la coupe : Tomme blanche	Beignet aux pommes

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)