

MENU ECOLE



Lundi 18 au vendredi 22 mars 2024

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plats du jour



Laitage



Desserts

LUNDI	<u>Œuf mimosa au thon</u>	<u>Poisson frit meunière à l'huile de coco malgache maison</u> Pommes sautées <u>Brocolis au jus maison</u>	Fromage blanc/Quatre quarts	
MARDI	<u>Salade de tomates</u>	<u>Sauté de poulet tandoori maison</u> <u>Semoule au beurre noisette maison</u> <u>Flan de courgettes maison</u>	Fromage à la coupe : Tomme noire	Fruit de saison
JEUDI	Taboulé oriental	<u>Sauté de porc aveyronnais à la moutarde</u> <u>Gnocchi à la romaine</u> <u>Haricots verts sautés persillés</u>	Fromage à la coupe : Tomme blanche	Liégeois chocolat
VENDREDI	<u>Salade coleslaw frais maison</u>	<u>MENU VEGETARIEN</u> <u>Lasagne végétarienne maison</u> <u>Légumes du soleil grillés maison</u>	Fromage à la coupe : Camembert	Fruit du jour

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 Moutou



Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place
Rouge : Produits locaux (Tarn)