

# MENU ECOLE



## Lundi 25 au vendredi 29 mars 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>
<u>LUNDI</u>	<u>Tomate à la russe</u>	<u>Cordon bleu de dinde</u> <u>Petit-pois</u> <u>Carottes Vichy</u>	Fromage à la coupe : Gouda	Ananas bateau
<u>MARDI</u>	Betteraves vinaigrette	<u>Moules bio meunière</u> Frites <u>Légumes grillés</u>	Fromage blanc/Compote	
<u>JEUDI</u>	Radis/Beurre	<u>Agneau à la provençale</u> <u>Riz au gras</u> <u>Gratin de patates douces</u>	Fromage à la coupe : Brie	Yaourt à boire bio
<u>VENREDI</u>	<u>Salade de riz</u>	<u>Ceufs frais bio brouillés</u> <u>Parmentier</u> <u>Haricots verts persillés</u> <u>Chou-fleur au gratin</u>	Fromage à la coupe : Emmental	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

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

Le Gestionnaire,

M Moutou

