

MENU ECOLE



Lundi 3 au vendredi 07 juin 2024

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

	<i>Hors d'œuvre</i>	<i>Plat du jour</i>	<i>Laitage</i>	<i>Dessert</i>
LUNDI	<u>Carottes râpées raisins secs</u>	<u>Rougail saucisse maison</u> <u>Riz créole</u> <u>Tomates provençale</u>	Fromage à la coupe : Camembert	Fruit de saison
MARDI	<u>Salade de tomates aux graines</u>	<u>Filet de merlu blanc sauce hollandaise</u> <u>Pommes vapeur maison</u> <u>Carottes Vichy</u>	Fromage à la coupe : Gouda	Chausson aux pommes
JEUDI	<u>Calamar à la romaine citron</u>	<u>Boule bœuf sauce milanaise</u> <u>Spaghetti au beurre noisette</u> <u>Légumes grillés</u>	Fromage à la coupe : Mont Cadi	Dessert lacté
VENDREDI	<u>Salade de brocolis/Œuf dur</u>	<u>Sauté de volaille façon tajine</u> <u>Semoule Madras</u>	<u>Fromage blanc/Confiture</u>	

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. Mouton

Le Gestionnaire

MAZAMET