

MENU ECOLE



Lundi 10 au vendredi 14 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>Œuf mimosa</u>	Menu fromage <u>Petits pois à la française</u> <u>Tomates confites</u>	Fromage de brebis artisanal	Dessert lacté
MARDI	<u>Salade piémontaise</u>	Poisson blanc à la bordelaise <u>Riz au gras</u> <u>Gratin de courgettes fraîches</u>	<u>Fromage blanc au sucre roux/Confiture</u>	
JEUDI	<u>Salade composée</u>	<u>Œuf cocotte bio local à la crème fraîche</u> <u>Haricots verts persillés</u> <u>Ratatouille de saison maison</u>	Fromage à la coupe : Tomme blanche	Barres glacées
VENDREDI	<u>Tomates oignons blancs</u>	<u>Spaghetti milanaise</u> <u>Garniture milanaise</u> <u>Carottes à la crème</u>	Fromage à la coupe : Gouda	Beignets 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 Montou

Le Gestionnaire

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

Rouge : Produits locaux (Tarn)

