

MENU ECOLE



Lundi 17 au vendredi 21 juin 2024

Ce menu peut changer en fonction des arrivages

	 <i>Hors d'œuvre</i>	 <i>Plat du jour</i>	 <i>Laitage</i>	 <i>Dessert</i>
LUNDI	Taboulé oriental	MENU VEGETARIEN Pizza royale aux 3 fromages et légumes Salade verte	Fromage à la coupe : Tomme de Lacaune	Mousse au chocolat
MARDI	Nems au poulet	REPAS ASIATIQUE Nouilles chinoises aux petits légumes Sauté de volaille au caramel Thaï	Fromage à la coupe : Gouda	Cocktail de fruits exotiques
JEUDI	Salade composée	<u>Brandade de poisson blanc</u> <u>Brocolis au jus</u>	Fromage à la coupe : Tomme blanche	Fruits frais
VENDREDI	Melon	<u>Saucisse confite à l'oignon</u> <u>Pommes frites</u> <u>Légumes grillés</u>	Fromage à la coupe : Tomme noire	Fruits 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

Le Gestionnaire,

M. M. M. M.

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

Rouge : Produits locaux (Tarn)

