

# MENU ECOLE



## Lundi 24 au vendredi 28 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>      |
|-----------------|------------------------|---|------------------------------------|---------------------|
| <u>LUNDI</u>    | Melon charentais       | Croustillant au fromage<br>Pâtes au beurre<br>Brocolis au jus | Fromage à la coupe : Gouda         | Compote/Biscuit     |
| <u>MARDI</u>    | Tarte au fromage       | Sauté de poulet façon tajine<br>Semoule madras                | Yéo bio fraise                     | Pastèque            |
| <u>JEUDI</u>    | <u>Carottes râpées</u> | Boule bœuf sauce tomate<br>Riz créole                         | Fromage à la coupe : Tomme noire   | Chausson aux pommes |
| <u>VENDREDI</u> | Macédoine de légumes   | Epinards à la crème<br>Poisson meunière                       | Fromage à la coupe : Tomme blanche | Fruits              |

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

Le Gestionnaire



Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

Rouge : Produits locaux (Farn)