

# 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 <u>Pâtes au beurre</u> <u>Brocolis au jus</u>	Fromage à la coupe : Gouda	Compote/Biscuit
<u>MARDI</u>	Tarte au fromage	<u>Sauté de poulet façon tajine</u> <u>Semoule madras</u>	Yéo bio fraise	Pastèque
<u>JEUDI</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Boule bœuf sauce tomate</u> <u>Riz créole</u>	Fromage à la coupe : Tomme noire	Chausson aux pommes
<u>VENDREDI</u>	Macédoine de légumes	<u>Epinards à la crème</u> <u>Poisson meunière</u>	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)