

MENU ECOLE



Lundi 02 au vendredi 06 Septembre 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>	Entrée chaude	<u>Steak haché sauce poivre</u> <u>Pommes frites fraîches</u> <u>Tomates confites</u>	Fromage à la coupe : Gouda	Laitage du jour
<u>MARDI</u>	Melon charentais	<u>Sauté de poulet minute</u> <u>Pâtes en gratin</u> <u>Courgettes à la crème</u>	Fromage à la coupe : Brie	Fruit frais
<u>JEUDI</u>	Taboulé oriental	<u>Filet de merlu blanc sauce</u> <u>bonne femme</u> <u>Riz pilaf</u> <u>Brocolis confit au jus</u>	Fromage à la coupe : Mont Cadi	Dessert bio fraise
<u>VENDREDI</u>	Carottes râpées	<u>Sauté d'agneau à la provençale</u> <u>Semoule Madras</u> <u>Mousse de carottes au cumin</u>	Petit suisse nature sucré	Fruit du jour

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

M Pothier

Le Gestionnaire,

M. Cloutou

M. Cloutou

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

Rouge : Produits locaux (Tarn)