

# MENU ECOLE



## Lundi 09 au vendredi 13 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>
LUNDI	Melon charentais	Boulettes bœuf bio source tomate Spaghetti au beurre noisette Tomates provençales	Fromage blanc/biscuit	
MARDI	Salade composée	Poisson blanc sauce bordelaise Riz créole Courgettes safranées	Fromage à la coupe : Brie	Fruit de saison
JEUDI	Carottes râpées aux raisins	Paupiette de veau braisée Semoule au beurre Chou-fleur frais sauté et persillé	Fromage à la coupe : Camembert	Liégeois vanille
VENREDI	Riz à la niçoise	<b>MENU VEGETARIEN</b> Œufs brouillés bio local parmentier Haricots verts persillés	Fromage à la coupe : Tomme blanche	Raisin

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

La Gestionnaire

Mme Avalos

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

Rouge : Produits locaux (Tarn)