

# MENU ECOLE



## Lundi 16 au vendredi 20 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>	Betterave vinaigrette	<u>Rougail de saucisse</u> <u>Riz pilaf</u> <u>Légumes grillés</u>	Fromage à la coupe : Saint-Paulin	Pomme au four
<u>MARDI</u>	<u>Cèleri rémoulade maison</u>	<u>Cuisse de poulet label rouge à la diable</u> <u>Pâtes au beurre</u> <u>Epinards à la crème</u>	Fromage à la coupe : Emmental (cœur de meule)	Banane bio
<u>JEUDI</u>	Melon charentais	<u>Escalope de veau sauce normande</u> <u>Pommes vapeur bio/Beurre persillé</u> <u>Dahl de lentilles corail</u>	Fromage à la coupe : Mimolette	Petit suisse aux fruits
<u>VENDREDI</u>	<u>Taboulé frais maison</u>	<b><u>MENU VEGETARIEN</u></b> <u>Lasagnes aux légumes</u> <u>Lasagnes à l'égrené végétal</u> Salade verte	Fromage à la coupe : Tomme noire	Fruit 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,

Mme Avalos

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

**Rouge : Produits locaux (Tarn)**