

MENU ECOLE



Lundi 30 sept au vendredi 04 octobre 2024

Ce menu peut changer en fonction des arrivages

	 <i>Hors d'œuvre</i>	 <i>Plat du jour</i>	 <i>Laitage</i>	 <i>Dessert</i>
LUNDI	<u>Salade composée</u>	<u>Pavé de poisson blanc à la bordelaise</u> <u>Ecrasé de pommes de terre fraîches</u> <u>Carottes sautées grand-mère</u>	Fromage à la coupe : Brie	Dessert lacté
MARDI	<u>Concombre vinaigrette</u>	<u>Paupiettes de veau braisées</u> <u>Pâtes au beurre noisette</u> <u>Carottes sautées à l'orange</u>		<u>Petit suisse aux fruits</u> <u>Fruit frais</u>
JEUDI	Macédoine de légumes	<u>Massala de porc coco</u> <u>Riz blanc au beurre clarifié</u> <u>Gratin de patates douces</u>	Fromage à la coupe : Tomme blanche	<u>Riz au lait coco maison</u>
VENREDI	<u>Taboulé oriental</u>	<u>Œufs bio crévés</u> <u>Légumes grillés du soleil</u> <u>Haricots verts persillés</u>	Fromage à la coupe : Cantal	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



La Gestionnaire,

Le Gestionnaire

Mme Avalos

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

Rouge : Produits locaux (dans un rayon de 80 kms)