

MENU ECOLE



Mardi 12 au vendredi 15 novembre 2024

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

LUNDI

11 novembre 1918
l'armistice

MARDI

Salade de nouilles et
ses petits légumes
sauce Pad Thai

Paupiettes de veau braisées
Pâtes au beurre noisette
Gratin de patates douces

Fromage à la
coupe : Tomme
blanche

Fruit de saison

JEUDI

Croisillon emmental

Rougail de saucisse
Riz créole
Epinards crévés bio

Fromage blanc/ Cake aux fruits
confits maison

VENDREDI

Crudités du jour

Raviolis de bœuf gratinés
Salade verte

Fromage à la
coupe :
Emmental

Dessert lacté

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 (dans un rayon de 80 kms)