

MENU ECOLE



Lundi 18 au vendredi 22 novembre 2024

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



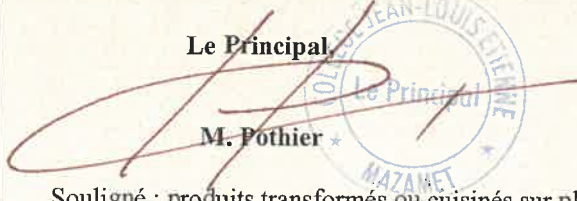
Dessert

	<i>Hors d'œuvre</i>	<i>Plat du jour</i>	<i>Laitage</i>	<i>Dessert</i>
LUNDI	<u>Pizza boulangère maison</u>	<u>Tandoori de volaille</u> <u>Riz créole à l'ananas</u> <u>Brocolis confit au jus</u>	Fromage à la coupe : Camembert	Pomme au four
MARDI	<u>Carottes râpées</u>	<u>Paupiettes de veau sauce milanaise</u> <u>Semoule au beurre</u> <u>Haricots verts persillés</u>	Fromage à la coupe : Tomme noire	Fruit frais
JEUDI	<u>Potage Dubarry</u>	<u>Rougail de saucisse maison</u> <u>Pâtes au beurre</u> <u>Légumes du soleil confits</u>	Fromage à la coupe : Tomme de Lacaune	Dessert lacté bio
VENDREDI		<u>MENU VEGETARIEN</u> <u>Assiette gourmande</u> <u>Crok Madame</u> <u>Ou</u> <u>Crok fromage végétarien</u>	Fromage blanc/ <u>Moelleux chocolat maison</u>	

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 Ayala



Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

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