

# MENU ECOLE



## Lundi 25 au vendredi 29 novembre 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>Cèleri rémoulade</u>	<u>Filet de merlu blanc pané</u> <u>Lentilles du Tarn ménagère</u> <u>Chou Romanesco au jus</u>	Fromage à la coupe : Cantal	Pomme au four
MARDI	<u>Velouté de lentilles corail crème de coco</u>	<b><u>MENU VEGETARIEN</u></b> <u>Eufs du Tarn coquille grand-mère</u> <u>Haricots verts persillés</u> <u>Et ses pommes sautées</u>	Petit suisse aux fruits	Kiwi
JEUDI	<u>Salade coleslaw</u>	<u>Poulet label rouge moutarde et miel</u> <u>Pâtes au beurre</u> <u>Poireaux en gratin</u>	Fromage à la coupe : Tomme noire	Dessert lacté bio
VENDREDI	<u>Velouté de potimarron maison</u>	<u>Parmentier de pommes de terre fraîches au bœuf</u> <u>Salade verte</u> <u>Duxelles de champignons de Paris</u>	Fromage à la coupe : Morbier	Fruits frais bio

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 Avatas

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

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

