

MENU ECOLE



Lundi 06 au vendredi 10 janvier 2025

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

LUNDI	<u>Carottes râpées aux raisins</u>	<u>Lentilles du Tarn ménagère</u> <u>Chausson de dinde pané</u> <u>Carottes fraîches à la crème</u>	Fromage à la coupe : Gouda	Pommes bio
MARDI	<u>Concombres vinaigrette</u>	<u>Tajine d'agneau</u> <u>Macaronis en gratin</u> <u>Brocolis au jus</u>	Fromage à la coupe : Mont Cadi	Laitage du jour
JEUDI	<u>Potage Parmentier</u>	<u>Filet de merlu blanc sauce bonne femme</u> <u>Semoule au beurre noisette</u> <u>Epinards bio grand-mère</u>	Fromage à la coupe : St Paulin	Fruit de saison bio
VENDREDI	<u>Consommé de vermicelles</u>	<u>Tandoori de volaille</u> <u>Riz pilaf</u> <u>Gratin de courgettes safrané</u>	Fromage blanc/Compote de pommes	

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



Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place
Rouge : Produits locaux (dans un rayon de 80 kms)