

# MENU ECOLE



## Lundi 02 au vendredi 06 décembre 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>Duo carottes/Cèleri rave maison</u>	Filet de merlu sauvage sauce bonne femme et sa julienne de légumes bio Riz au gras Chou Romanesco au jus	Fromage à la coupe : Brie	Compote de fruits/Barre pâtissière
MARDI	<u>Œufs frais mimosa maison</u>	<b>MENU VEGETARIEN</b> Crousti fromage bio Pâtes au beurre noisette Carottes à la crème	Fromage à la coupe : <b>Fromage de Lacaune</b>	Fruit du jour bio
JEUDI	<u>Endives aux amandes effilées grillées</u>	<b>Sauté de veau façon blanquette à l'ancienne maison</b> Pommes vapeur maison Epinards bio grand-mère maison	Fromage à la coupe : Gouda	<u>Riz au lait vanillé maison</u>
VENDREDI	<u>Consommé de vermicelles</u>	Sauté de canard frais aux olives Semoule au beurre clarifié Légumes ratatouille cuisinés	Fromage à la coupe : Camembert	Beignet aux 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,  
**Le Principal**  
M. Pothier

La Gestionnaire,  
La Gestionnaire  
Mme Avatès

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