

MENU ECOLE



Lundi 09 au vendredi 13 décembre 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>Taboulé oriental maison</u>	Chausson pané de dindonneau <u>Pâtes au gratin</u> Haricots verts sautés	Fromage blanc/Barre pâtissière	
MARDI	<u>Consommé de vermicelles</u>	Poisson merlu blanc sauce hollandaise <u>Semoule Madras beurre noisette</u> Brocolis au jus	Fromage à la coupe : Emmental	Petit suisse aux fruits
JEUDI		<u>MENU VEGETARIEN</u> <u>Lasagnes végétariennes</u> <u>Chili sin carne</u> <u>Riz complet</u>		<u>Moelleux au chocolat noix de cajou</u> Compote de pommes
VENDREDI	<u>Potage Dubarry</u>	<u>Mazaflette</u> Et sa Salade verte	Fromage à la coupe : St Paulin	Fruit de saison 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



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