

MENU ECOLE



Lundi 3 au vendredi 7 mars 2025

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage

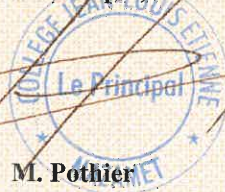


Dessert

	<i>Hors d'œuvre</i>	<i>Plat du jour</i>	<i>Laitage</i>	<i>Dessert</i>
LUNDI	<u>Concombre vinaigrette</u>	<u>Paupiettes de veau braisées</u> <u>Spaghettis au beurre noisette</u> <u>Légumes confits en ratatouille</u>	Fromage à la coupe : brie	Fruit frais du jour
MARDI	<u>Salade verte comtoise</u>	<u>Lasagnes végétariennes</u>	Fromage à la coupe : tomme noire	<u>Riz au lait maison</u> <u>au caramel salé</u>
JEUDI	<u>Carottes râpées</u>	<u>Daube de bœuf mariné</u> Pommes sautées <u>Gratin de poireaux</u>	Fromage à la coupe : saint-paulin	Dessert lacté bio
VENDREDI	<u>Betteraves vinaigrette</u>	<u>Rougail de saucisse fraîche</u> <u>Riz pilaf aux petits pois</u> <u>Choux brocolis au jus</u>	Fromage à la coupe : camembert	Fruit de saison

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 Avalos

Souigné : produits transformés ou cuisinés sur place

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