

# MENU ECOLE



## Lundi 10 au vendredi 14 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	Betteraves vinaigrette	<u>Pilons de poulet marinés à la diable</u> <u>Pâtes au beurre</u> <u>Tomates à la provençale</u>	Fromage à la coupe : tomme de Lacaune	Banane bio
MARDI	<u>Taboulé maison</u>	<u>Poisson préfrit au citron</u> <u>Ecrasé de pommes de terre</u> <u>Epinards à la crème</u>	Fromage à la coupe : saint-nectaire	Yéo fraise bio
JEUDI	<u>Salade composée fromagère</u>	<u>Sauté de veau à la provençale</u> <u>Semoule au beurre noisette</u> <u>Carottes des sables vichy</u>	Petit suisse nature sucré	Salade de fruits et chantilly
VENDREDI		<u>Chili sin carne</u> <u>Riz pilaf</u> <u>Courgettes en gratin à l'orientale</u>	Fromage à la coupe : brie	Ananas bateau <u>Moelleux au chocolat</u>

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

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

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