





# MENU ECOLE




## Lundi 17 au vendredi 21 mars 2025

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>Carottes râpées</u>	<u>Sauté de dinde massala</u> <u>Spaghettis au beurre</u> <u>Gratin de patates douces</u>	Fromage à la coupe : gouda	Fruit frais du jour
MARDI	<u>Consommé de vermicelles</u>	<u>Œufs brouillés cocotte parmentier</u> <u>Chou-fleur en gratin</u>	Fromage à la coupe : tomme noire	<u>Riz au lait coco</u>
JEUDI	<u>Concombre en vinaigrette</u>	<u>Tajine d'agneau aux abricots secs</u> <u>Semoule au beurre noisette</u>	Fromage à la coupe : tomme blanche	Dessert lacté bio
VENDREDI	<u>Salade composée</u>	<u>Filet de merlu blanc sauce bonne femme</u> <u>Riz au gras</u> <u>Céleri rave persillé</u>	Fromage à la coupe : tomme grise	Pomme royal gala

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)