

MENU ECOLE



Lundi 24 au vendredi 28 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>Concombre en vinaigrette</u>	<u>Rougail saucisse</u> <u>Semoule au beurre noisette</u> <u>Brocolis au jus</u>	Fromage à la coupe : mont-cadi	Fruit frais du jour
MARDI	<u>Duo céleri et carottes rémoulade</u>	<u>Escalope de veau à la normande</u> <u>Tortis au beurre</u> <u>Epinards grand-mère</u>	Fromage à la coupe : emmental cœur de meule	<u>Crème à la vanille maison</u>
JEUDI	<u>Salade composée</u>	<u>Filet de merlu blanc à la bordelaise</u> <u>Gratin dauphinois frais</u> <u>Mousse de carottes au cumin</u>	Fromage à la coupe : brie	Dessert lacté
VENDREDI	<u>Salade de tomates et pois chiches frais</u>	<u>Tarte aux légumes confits</u> <u>Dahl de lentilles corail</u> <u>Riz caramélisé au curry coco</u>	Fromage à la coupe : saint-nectaire	Gâteau de semoule aux raisins

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

Le Gestionnaire,

Le Gestionnaire

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

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