

MENU ECOLE



Lundi 02 au vendredi 06 juin 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	Melon charentais	<u>Steak haché au poivre</u> <u>Ecrasé de pommes de terre</u> <u>Courgettes en gratin</u>	Fromage à la coupe : gouda	Ananas frais
MARDI	<u>Pizza fromagère</u>	<u>Pavé de lieu sauce bonne femme</u> <u>Semoule au beurre</u> <u>Epinards grand-mère</u>	Fromage à la coupe : tomme noire	Dessert lacté bio
JEUDI	Salade piémontaise	Crousti fromage <u>Pâtes au beurre doré</u> <u>Légumes grillés aux herbes</u>	Fromage à la coupe : tomme blanche	Glace
VENDREDI	<u>Salade de tomates au thon</u>	<u>Sauté de porc au caramel</u> <u>Riz aux croquants de légumes</u>	Fromage blanc sucré	Pêche

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



Jean-Marc Pothier

Le Gestionnaire,



Desre Avalos

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