

MENU ECOLE



Lundi 16 au vendredi 20 juin 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>Salade composée</u>	<u>Kefta oriental sauce piquante</u> <u>Semoule au beurre clarifié</u> <u>Aubergines sautées à l'ail confit</u>	Fromage à la coupe : tomme noire	Donut
MARDI	<u>Salade de boulgour et ses petits légumes</u>	<u>Merlu blanc à la bordelaise</u> <u>Ecrasé de pommes de terre</u> <u>Courgettes sautées gratinées</u>	Fromage à la coupe : saint-nectaire	Pastèque
JEUDI	<u>Tomates de pays à la feta de brebis</u>	<u>Escalope de veau à la normande</u> <u>Pâtes au beurre</u> <u>Brocolis au jus</u>	Fromage à la coupe : edam	Dessert lacté bio
VENDREDI	Melon	<u>Tandoori de dinde</u> <u>Riz au gras</u> <u>Tomates provençales</u>	Fromage blanc non sucré	Brugnon

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



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