

MENU ECOLE



Lundi 1er au vendredi 5 septembre 2025

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

LUNDI	Melon charentais	Pilons de poulet marinés Gnocchis poêlés au beurre noisette Légumes du soleil grillés	Fromage à la coupe : edam	Crème catalane
MARDI	Carottes râpées	Egrené de bœuf à la napolitaine Spaghettis au beurre Brocolis confits gratinés	Fromage à la coupe : gouda	Pastèque
JEUDI	Melon charentais	Filet de poisson sauvage sauce bonne femme Riz au gras Epinards grand-mère	Fromage à la coupe : tomme noire	Dessert lacté
VENDREDI	Concombre en vinaigrette	Escalope de porc à la normande Semoule Madras Carottes vichy	Fromage à la coupe : tomme de Lacaune	Pastèque

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



Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

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