

MENU ECOLE



Lundi 8 au vendredi 12 septembre 2025

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

<u>LUNDI</u>	Melon charentais	<u>Lasagnes de bœuf</u>	Fromage à la coupe : saint-paulin	Beignet au chocolat
<u>MARDI</u>	<u>Salade de coleslaw</u>	<u>Moules marinière</u> <u>Pommes sautées</u> <u>Courgettes en gratin</u>	Fromage à la coupe : brie	Ananas bateau
<u>JEUDI</u>	<u>Tarte au fromage</u>	<u>Tandoori de dinde</u> <u>Riz au gras</u> <u>Légumes grillés de saison</u>	Fromage à la coupe : tomme grise	Laitage bio
<u>VENDREDI</u>	<u>Taboulé frais</u>	<u>Œufs brouillés parmentier</u> <u>Haricots verts sautés</u> <u>Tomates à la provençale</u>	Fromage blanc nature	Compote de fruit et son biscuit

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)