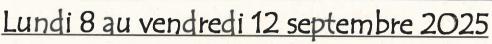
MENU ECOLE



Ce menu peut changer en fonction des arrivages

	Hors d'œuvre	Plat du jour	Laitage	Dessert
LUNDI	Melon charentais	Lasagnes de bœuf	Fromage à la coupe : saint-paulin	Beignet au chocolat
<u>MARDI</u>	Salade de coleslaw	Moules marinière Pommes sautées Courgettes en gratin	Fromage à la coupe : brie	Ananas bateau
<u>JEVDI</u>	Tarte au fromage	Tandoori de dinde Riz au gras Légumes grillés de saison	Fromage à la coupe : tomme grise	Laitage bio
VENDREDI	<u>Taboulé frais</u>	Eufs brouillés parmentier Haricots verts sautés Tomates à la provençale	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

e Gestionnaire

Jean-Mare Pothier

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