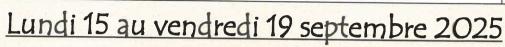
MENU ECOLE



Ce menu peut changer en fonction des arrivages

	Hors d'œuvre	Plat du jour	Laitage	Dessert
LUNDI	Carottes aux raisins secs	Chausson de dindonneau Pâtes au gratin Emincé de poireaux grand-mère	Fromage à la coupe : emmental cœur de meule	Crème mont-blanc bio
MARDI	Salade de pâtes niçoise	Egrené végétal de pois à la milanaise Riz pilaf aux oignons confits Dahl de lentilles corail Champignons de Paris à la crème	Fromage à la coupe : mont Cadi	Banane
JEUDI	Salade composée	Bœuf façon bourguignonne Pommes vapeur persillées Brocolis au jus		Moelleux au chocolat et fromage blanc
VENDREDI	Melon charentais	Filet de poisson blanc sauvage sauce dieppoise Semoule au beurre Courgettes sautées	Fromage à la coupe : saint-nectaire	Pomme

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

Jean-Marchanier

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

