

MENU ECOLE



Lundi 15 au vendredi 19 septembre 2025

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

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

Le Principal


Jean-Marc Buthier

La Gestionnaire


Leslie Avalos

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

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