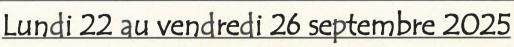
MENU ECOLE



Ce menu peut changer en fonction des arrivages

	Hors d'œuvre	Plat du jour	Laitage	Dessert
LUNDI	Salade fromagère	Zarzuela de poisson Semoule Madras Carottes Vichy	Fromage à la coupe : brie	Beignet aux pommes
MARDI	<u>Pizza boulangère</u>	Rougail saucisse Riz pilaf Légumes grillés	Fromage à la coupe : tomme blanche	Pomme
<u>JEVDI</u>	Macédoine et œuf dur	Hachis parmentier de bœuf Salade verte	Laitage bio	Raisin italia
VENDREDI	Betteraves en vinaigrette	Jambonnette de poule confite Pâtes au beurre Epinards grand-mère	Fromage à la coupe : tomme des Pyrénées	Liégeois au chocolat

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 Gestionnaire

Jean-Marc Pothier

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