

MENU ECOLE



Lundi 22 au vendredi 26 septembre 2025

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

LUNDI	<u>Salade fromagère</u>	<u>Zarzuela de poisson</u> <u>Semoule Madras</u> <u>Carottes Vichy</u>	Fromage à la coupe : brie	Beignet aux pommes
MARDI	<u>Pizza boulangère</u>	<u>Rougail saucisse</u> <u>Riz pilaf</u> <u>Légumes grillés</u>	Fromage à la coupe : tomme blanche	Pomme
JEUDI	<u>Macédoine et œuf dur</u>	<u>Hachis parmentier de bœuf</u> <u>Salade verte</u>	Laitage bio	Raisin italia
VENDREDI	Betteraves en vinaigrette	<u>Jambonnette de poule confite</u> <u>Pâtes au beurre</u> <u>Epinards grand-mère</u>	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 Principal,
Le Principal
MAZAMET
Jean-Marc Pothier

La Gestionnaire,
La Gestionnaire
MAZAMET
Leslie Mazamet

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