

MENU ECOLE



Lundi 29 sept. au vendredi 3 octobre 2025

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

LUNDI	<u>Concombre à la bulgare</u>	<u>Sauté de poulet aux olives vertes</u> <u>Riz au gras</u> <u>Salsifis persillés</u>	Fromage à la coupe : saint-paulin	Dessert lacté bio
MARDI	Terrine de campagne	<u>Boul'bœuf bio sauce tomate</u> <u>Semoule roulée au beurre</u> <u>Patates douces en purée</u>	Fromage à la coupe : brie	Raisin Italia
JEUDI	Tarte au fromage	<u>Emincé de courgettes</u> <u>Champignons frais sautés</u> <u>Spaghettis au beurre noisette</u> <u>Butternut rôtie au sésame</u>	Fromage blanc sucré	Far breton aux pruneaux
VENDREDI	<u>Carottes râpées fraîches</u>	Fish and chips <u>Haricots verts sautés</u>	Fromage à la coupe : tomme grise	Banane bio

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 Poullet


Leshe Avalos

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