



## MENU ECOLE

### Lundi 6 au vendredi 10 octobre 2025

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



*Hors d'œuvre*



*Plat du jour*



*Laitage*



*Dessert*

|          |                                              |                                                                                                                      |                                     |                     |
|----------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|
| LUNDI    | <u>Cèleri rémoulade et œuf dur</u>           | <u>Filet de poisson blanc sauvage</u><br><u>sauce bonne femme</u><br><u>Pâtes au gratin</u><br><u>Carottes Vichy</u> | Fromage blanc sucré                 | Banane bio          |
| MARDI    | <u>Velouté de légumes et ses vermicelles</u> | <u>Œuf parmentier</u><br><u>Ratatouille confite</u><br><u>Brocolis au jus</u>                                        | Fromage à la coupe : edam           | Pâtisserie du jour  |
| JEUDI    | <u>Salade composée du jour</u>               | <u>Sauté de porc au caramel</u><br><u>Riz aux légumes croquants</u><br><u>Courgettes en gratin</u>                   | Fromage à la coupe : saint-nectaire | Dessert lacté bio   |
| VENDREDI | Croissillon à l'emmental                     | <u>Brandade de morue</u><br>Salade verte                                                                             | Fromage à la coupe : tomme blanche  | Fruit de saison 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,

Le Principal

Jean-Marc Pothier

La Gestionnaire,

Le Gestionnaire

Le Gestionnaire

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

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