



MENU ECOLE

Lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



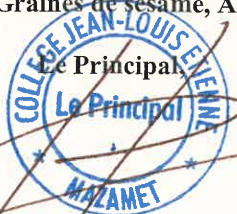
Laitage



Dessert

<u>LUNDI</u>	<u>Potage du Barry</u>	<u>Filet de poisson blanc pré frit</u> <u>Lentilles vertes ménagère</u> <u>Carottes émincées persillées</u>	Fromage à la coupe : brie	Salade de fruits et <u>chantilly maison</u>
<u>MARDI</u>	<u>Carottes en vinaigrette</u>	<u>Sauté de poulet minute</u> <u>Tortis au beurre noisette</u> <u>Chou romanesco au jus</u>	Fromage blanc sucré	Ananas bateau
<u>JEUDI</u>	<u>Salade composée</u>	<u>Blanquette de veau régional</u> <u>Pommes vapeur fraîches</u> <u>Poireaux grand-mère</u>	Fromage à la coupe : tomme blanche	Dessert lacté bio
<u>VENDREDI</u>	<u>Pizza napolitaine</u>	<u>Chili végétarien</u> <u>Semoule safranée</u> <u>Chips de topinambour</u>	<u>Fromage à la coupe : tomme de Lacaune</u>	<u>Croustade aux pommes</u>

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



Jean-Marc Pothier



Leslie Avalos

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