



## MENU ECOLE

### Lundi 24 au vendredi 28 novembre 2025

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



*Hors d'œuvre*



*Plat du jour*



*Laitage*



*Dessert*

LUNDI	<u>Consommé de vermicelles</u>	<u>Pilons de poulet à la diable</u> <u>Pâtes au beurre</u> <u>Courgettes en gratin</u>	Fromage à la coupe	Dessert lacté bio
MARDI	<u>Pizza boulangère</u>	<u>Filet de merlu blanc sauce bonne femme</u> <u>Riz pilaf</u> <u>Carottes vichy</u>	Fromage blanc non sucré	Fruit du jour
JEUDI	<u>Salade composée</u>	<u>Jeune bœuf façon bourguignonne</u> <u>Pommes vapeur</u> <u>Brocolis bio au jus</u>		<u>Tarte au flan parisien</u>
VENDREDI	<u>Velouté de potimarron du Tarn</u>	<u>Lasagnes de légumes confits</u> <u>Riz cantonais</u> Salade verte aux graines		Salade de fruits et sa chantilly

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 Pothier

La Gestionnaire



Leslie Avalos

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