



# MENU ECOLE

## Lundi 01 au vendredi 05 décembre 2025

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



*Hors d'œuvre*



*Plat du jour*



*Laitage*



*Dessert*

	<i>Hors d'œuvre</i>	<i>Plat du jour</i>	<i>Laitage</i>	<i>Dessert</i>
LUNDI	<u>Velouté de butternut et croûtons grillés</u>	<u>Chausson de dindonneau</u> <u>Lentilles ménagères</u> <u>Chou-fleur frais gratiné</u>	Fromage à la coupe	Fruit frais de saison
MARDI	<u>Concombre en vinaigrette</u>	<u>Paupiette de veau braisée</u> <u>Pâtes au beurre</u> <u>Haricots verts persillés</u>	Fromage à la coupe	Dessert lacté bio
JEUDI	<u>Soupe de pois cassés et croûtons</u>	<u>Sauté de porc au caramel</u> <u>Seiche à la sétoise</u> <u>Semoule Madras</u> <u>Patates douces en purée au lait de coco</u>	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
VENDREDI	Croisillon à l'emmental	<u>Chili sin carne</u> <u>Riz créole</u> <u>Dahl de lentilles corail</u>	<u>Moelleux au chocolat et son fromage blanc sucré</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

Le Principal



Jean-Marc Pothier



Leslie Avalos

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

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