



MENU ECOLE

Lundi 08 au vendredi 12 décembre 2025

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

LUNDI	Terrine de campagne aveyronnaise	<u>Blanquette de poisson sauvage</u> <u>Riz complet</u> <u>Brocolis au jus</u>	Fromage à la coupe	Compote de pommes et barre pâtissière
MARDI	<u>Velouté de lentilles corail et noix de coco râpée</u>	<u>Œuf cocotte à la crème</u> <u>Spaghettis dorés au beurre</u> <u>noisette et légumes de saison</u> <u>Epinards grand-mère</u>	Fromage blanc sucré	Salade de fruits exotiques
JEUDI	<u>Carottes râpées aux raisins</u>	<u>Emincé de volaille sauce barbecue</u> <u>Pommes sautées</u> <u>Cèleri rave persillé</u>	Fromage à la coupe	Fruit de saison
VENDREDI	<u>Potage parmentier</u>	<u>Falafels de pois chiches à la sauce blanche</u> <u>Semoule et son bouillon de légumes et fruits secs</u>	Fromage à la coupe	Pâtisserie du jour

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 Avares

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

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