



MENU ECOLE

Lundi 05 au vendredi 09 janvier 2026

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

LUNDI

Taboulé oriental

Lasagnes de bœuf
Salade verte aux graines

Fromage à la
coupe

Panna cotta aux
fruits rouges

MARDI

Soupe de campagne
Salade composée

Tartiflette maison
Salade verte aux graines

Fromage blanc

Fruit frais

JEUDI

Consommé de
vermicelles

Rougail de saucisse du Tarn
Riz pilaf
Gratin de patates douces

Fromage à la
coupe

Galette des rois

VENDREDI

Salade composée

Tajine de volaille
Semoule madras safranée
Légumes d'hiver en bouillon

Fromage blanc

Ananas frais

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)