



MENU ECOLE

Lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

LUNDI	<u>Velouté Dubarry</u>	<u>Chausson de dindonneau</u> <u>Petits pois ménagère</u> <u>Emincé de poireaux grand-mère</u>	<u>Fromage à la coupe</u>	<u>Compote de pommes et biscuit</u>
MARDI	<u>Salade de coleslaw</u>	<u>Egrené végétal</u> <u>Spaghettis au beurre noisette</u> <u>Champignons frais à la crème</u>	<u>Moelleux au chocolat et son fromage blanc bio</u>	
JEUDI	<u>Soupe de pois cassés</u>	<u>Filet de lieu sauce bonne femme</u> <u>Riz pilaf</u> <u>Epinards façon grand-mère</u>	<u>Fromage à la coupe</u>	<u>Fruit de saison</u>
VENDREDI	<u>Carottes râpées aux raisins</u>	<u>Sauté de porc façon thaï</u> <u>Riz cantonnais végétarien</u>	<u>Fromage à la coupe</u>	<u>Dessert lacté</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)