



MENU ECOLE

Lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

LUNDI	<u>Entrée chaude du jour</u>	<u>Hachis parmentier de bœuf</u> ou <u>Brandade de morue maison</u> <u>Salade verte aux graines</u>	Fromage blanc sucré	Banane bio
MARDI	<u>Potage de légumes</u>	<u>Filet de lieu noir sauce hollandaise</u> <u>Pâtes au beurre doux</u> <u>Crumble de légumes ratatouille</u>	Fromage à la coupe	Ananas en tranche et <u>chantilly</u>
JEUDI	<u>Œuf mimosa</u>	<u>Chili sin carne</u> <u>Riz au gras</u> <u>Dahl de lentilles corail</u>	Fromage blanc au sucre roux et son <u>cake aux fruits confits maison</u>	
VENDREDI	<u>Salade de coleslaw maison</u>	<u>Sauté de veau grand-mère</u> <u>Semoule roulée au beurre</u> <u>Brocolis bio au jus</u>	Fromage à la coupe	Fruit frais de saison

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 Rottier



Leslie Avalos

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

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