



MENU ECOLE

Lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

<u>LUNDI</u>	<u>Salade piémontaise</u>	<u>Paupiette de veau braisée</u> <u>Riz et oignons frais confits</u> <u>Brocolis bio au jus</u>	Fromage à la coupe	Fruit frais de saison
<u>MARDI</u>	Consommé de vermicelles	<u>Lasagnes au saumon</u> ou <u>Lasagnes épinards et chèvre</u> <u>Haricots verts sautés</u>	Fromage à la coupe	Tarte ou flan pâtissier
<u>JEUDI</u>	<u>Carottes des sables aux raisins secs</u>	<u>Pilons de poulet marinés à la mexicaine</u> <u>Pommes rissolées</u> <u>Légumes grillés au pesto</u>	Fromage blanc sucré	Pomme fidji
<u>VENDREDI</u>	<u>Œuf mimosa</u>	<u>Emincé de pois et blé à la sauce milanaise</u> <u>Pâtes en gratin</u> <u>Salsifis persillés</u>	Fromage à la coupe	Dessert lacté bio

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 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)