



MENU ECOLE

Lundi 02 au vendredi 06 février 2026

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

LUNDI	<u>Velouté Dubarry</u>	<u>Saucisse à l'oignon frais confit</u> <u>Ecrasé de pommes de terre demi-sel</u> <u>Epinards grand-mère</u>	Fromage à la coupe	Compote de fruits et biscuit
MARDI	<u>Salade de riz niçoise</u>	<u>Poisson blanc préfrit aux corn flakes</u> <u>Lentilles ménagères</u> <u>Carottes fraîches vapeur à la crème</u>	<u>Fromage blanc du Tarn</u>	Fruit frais
JEUDI	<u>Crudités du jour</u>	<u>Tandoori de volaille d'ici</u> <u>Pâtes au beurre noisette</u> <u>Poêlée de légumes d'hiver</u>	Fromage à la coupe	Dessert lacté bio
VENDREDI	<u>Taboulé frais oriental</u>	<u>Œufs brouillés bio cocotte</u> <u>Garniture campagnarde sautée et persillée</u>		<u>Moelleux au chocolat et sa crème anglaise</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



Jean-Marc Pothier



Leslie Avalos

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place
Rouge : Produits locaux (dans un rayon de 80 kms)