



MENU ECOLE

Lundi 09 au vendredi 13 février 2026

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

<u>LUNDI</u>	<u>Carottes des sables râpées</u>	<u>Pommes de terre au cheddar</u> <u>Courgettes sautées et crémees</u>	Fromage blanc	Ananas
<u>MARDI</u>	<u>Entrée chaude du jour</u>	<u>Couscous royal d'agneau et ses</u> <u>boulettes keftas</u> <u>Semoule safranée</u>	Fromage à la coupe	Crème à la vanille et biscuit
<u>JEUDI</u>	<u>Tomates et œuf dur</u>	<u>Blanquette de poisson blanc</u> <u>sauvage et ses crustacés</u> <u>Pâtes au gratin et chapelure</u> <u>Cèleri rave persillé</u>	Fromage à la coupe	Tarte aux pommes
<u>VENDREDI</u>	<u>Potage parmentier</u>	<u>Emincé de volaille minute à la</u> <u>moutarde et au miel</u> <u>Riz cantonnais végétarien</u> <u>Poireaux grand-mère</u>	Fromage à la coupe	<u>Salade de fruits et</u> <u>chantilly</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

La Gestionnaire,
Le Gestionnaire

Leslie Avalos

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

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