



MENU ECOLE

Lundi 16 au vendredi 20 février 2026

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

LUNDI	<u>Cèleri rémoulade frais</u>	<u>Sauté de jeune bovin</u> <u>Semoule au beurre</u> <u>Brocolis au jus</u>	Fromage à la coupe	Dessert lacté bio
MARDI	<u>Potage de potimarron au fromage râpé</u>	<u>Lasagnes végétariennes</u> <u>Salade verte aux graines</u>		Dessert lacté Ananas frais
JEUDI	<u>Salade composée</u>	<u>Longe de porc aux petits légumes</u> <u>Riz au gras</u> <u>Epinards grand-mère</u>	Fromage à la coupe	Compote de fruits et biscuit
VENDREDI	<u>Quiche lorraine</u>	Raviolis au bœuf gratinés Salade verte	Fromage à la coupe	Kiwi du Tarn

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)