



# MENU ECOLE

## Lundi 09 au vendredi 13 mars 2026

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



*Hors d'œuvre*



*Plat du jour*



*Laitage*



*Dessert*

	<i>Hors d'œuvre</i>	<i>Plat du jour</i>	<i>Laitage</i>	<i>Dessert</i>
LUNDI	<u>Concombre en vinaigrette</u>	Nuggets de poisson blanc au citron jaune Pâtes torti au beurre Poireaux grand-mère	Fromage blanc	Fruit frais du jour
MARDI	<u>Salade de coleslaw</u>	<u>Daube de bœuf mariné</u> <u>Ecrasé de pommes de terre</u> <u>Choux de Bruxelles braisés</u>	Fromage à la coupe	Dessert lacté
JEUDI		<u>Paella royale au poulet d'ici</u> Salade verte	<u>Quatre-quarts maison</u> et fromage blanc	
VENDREDI	<u>Salade de pâtes andalouse</u>	<u>Œufs brouillés parmentier</u> <u>Légumes du soleil confits</u> <u>Haricots verts persillés</u>	Fromage à la coupe	<u>Salade de fruits au mascarpone</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  
  
 Leslie Avalos

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