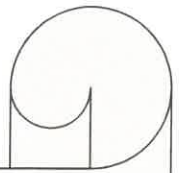




MENU ECOLE



Lundi 16 au vendredi 20 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	Radis au beurre	Tandoori de dinde Semoule au beurre noisette Mousse de patates douces	Fromage à la coupe	Dessert lacté
MARDI	Salade composée	Escalope de veau du Tarn sauce normande Riz au gras Epinards grand-mère	Fromage blanc sucré du Tarn	Kiwi du Tarn
JEUDI	Carottes râpées aux raisins secs	Filet de poisson blanc façon malgache Pâtes au beurre Gratin de courgettes	Fromage à la coupe	Pâtisserie du jour
VENDREDI	Salade de lentilles vertes en vinaigrette	Falafels de pois chiches à la sauce blanche Pommes de terre à la vapeur Chou-fleur en béchamel	Fromage à la coupe	Riz au lait maison

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

Le Gestionnaire

 Leslie Avalos

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