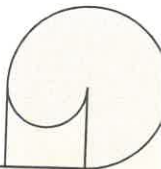




# MENU ECOLE



## Lundi 23 au vendredi 27 mars 2026

Ce menu peut changer en fonction des arrivages

	 <i>Hors d'œuvre</i>	 <i>Plat du jour</i>	 <i>Laitage</i>	 <i>Dessert</i>
LUNDI	Allumette au fromage	<u>Paupiette de veau aux olives</u> <u>Semoule roulée au beurre noisette</u> <u>Brocoli confit en persillade</u>	Fromage blanc du Tarn	Pomme royal gala du Tarn
MARDI	<u>Salade libanaise à la crème de pois chiche</u>	<u>Gratin dauphinois frais</u> <u>Croq' fromage</u> <u>Crumble de légumes confits</u>	Fromage à la coupe	Donut's
JEUDI	<u>Macédoine de légumes et œuf dur</u>	<u>Cuisse de poulet label rouge à la diable et graines de sésame</u> <u>Riz au gras</u> <u>Carottes vichy</u>	Fromage à la coupe du Tarn	Fruit frais du jour
VENDREDI	<u>Salade fromagère à l'huile de noix</u>	<u>Filet de merlu à la bordelaise</u> <u>Pâtes au gratin</u> <u>Tomates à la provençale</u>	Fromage à la coupe	Crème dessert

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  
MAZAMET

La Gestionnaire,  
  
Leslie Avalos

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