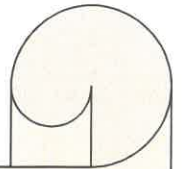




# MENU ECOLE



## Lundi 30 mars au vendredi 03 avril 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>Salade Alaska</u>	<u>Saucisse à l'oignon confit</u> <u>Potatoes maison</u> <u>Epinards grand-mère</u>	Fromage à la coupe	<u>Kiwi du Tarn</u>
MARDI	<u>Concombre en vinaigrette</u>	<u>Blanquette de poisson blanc safranée</u> <u>Semoule au beurre noisette</u> <u>Courgettes au gratin</u>	Fromage à la coupe	Ile flottante
JEUDI	Betterave et œuf dur	<u>Sauté d'agneau à la provençale</u> <u>Riz pilaf</u> <u>Salsifis sautés</u>		Dessert lacté Banane
VENDREDI	<u>Salade piémontaise</u>	<u>Vrap d'émincé de pois façon kebab au cheddar</u> <u>Salade verte aux graines</u>	<u>Fromage blanc du Tarn</u>	<u>Cake aux fruits rouges</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)