



MENU ECOLE

Lundi 6 au vendredi 10 avril 2026

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

LUNDI

Férialé

MARDI

Potage Dubarry

Filet de poisson à la sauce hollandaise
Ecrasé de pommes de terre
Brocolis au jus

Fromage à la coupe

Riz au lait de coco

JEUDI

Duo de carottes et céleri rave

Fricassée de poulet rôti label rouge
Pâtes au beurre
Tomates confites

Fromage bio du Tarn

Moelleux au chocolat

VENDREDI

Tarte au fromage

Œufs brouillés parmentier
Haricots verts sautés
Crumble de légumes confits au pain d'épice

Fromage à la coupe

Ananas frais

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)