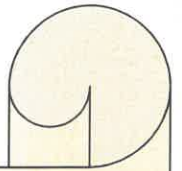




MENU ECOLE



Lundi 13 au vendredi 17 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 de tomates à la feta et à l'huile d'olive</u>	<u>Poisson frit coco</u> <u>Pâtes au beurre</u> <u>Courgettes sautées gratinées</u>	<u>Fromage à la coupe du Tarn</u>	Dessert lacté bio
MARDI	<u>Feuilleté savoyard</u>	<u>Chili sin carne</u> <u>Riz au gras</u> <u>Croquant de légumes</u> <u>Patates douces en gratin</u>	Fromage à la coupe	<u>Crumble de fruits rôtis</u>
JEUDI	Macédoine et œuf dur	<u>Sauté de porc du Tarn au caramel</u> <u>Pommes fraîches sautées</u> <u>Légumes du soleil confits</u>	<u>Fromage blanc bio du Tarn</u>	<u>Fruit de saison du Tarn</u>
VENDREDI	<u>Concombre à la bulgare</u>	<u>Brandade de morue</u> <u>Raviolis de bœuf</u> <u>Salade verte</u>	Fromage à la coupe	Glace

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



Jean-Marc Pothier



Leslie Avalos

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