



# MENU ECOLE

## Lundi 04 au vendredi 07 mai 2026

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



*Hors d'œuvre*



*Plat du jour*



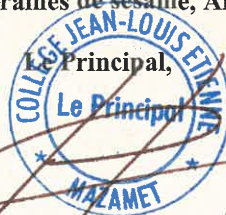
*Laitage*



*Dessert*

LUNDI	<u>Concombre et tomates en vinaigrette aux graines</u>	<u>Filet de lieu sauvage sauce bonne femme</u> <u>Riz au gras</u> <u>Brocolis au jus</u>	Fromage blanc, compote pomme-banane et biscuit	
MARDI	<u>Carottes des sables râpées aux raisins secs</u>	<u>Sauté de bœuf thaï</u> <u>Pâtes au beurre</u> <u>Epinards grand-mère</u>	Fromage blanc sucré du Tarn	Fruit frais du jour
JEUDI		<u>Pain bagnat aux crudités et son croustillant fromager</u>	Fromage du Tarn	<u>Tiramisu maison aux éclats de chocolat et café</u>
VENDREDI	<b>FERIE</b>			

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)