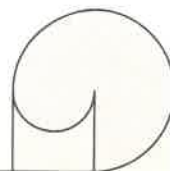




MENU ECOLE



Lundi 11 au mardi 12 mai 2026

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

LUNDI

Salade composée aux croûtons et surimi

Œufs brouillés parmentier
Légumes du soleil grillés

Fraises et fromage blanc

MARDI

Taboulé oriental maison

Chausson de dindonneau
Lentilles ménagères
Carottes Vichy

Fromage à la coupe

Dessert lacté

JEUDI

Férialé

VENDREDI

Pont

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



Leslie Avalos

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