



# MENU ECOLE

## Lundi 18 au vendredi 22 mai 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	Radis et beurre	<u>Steak haché aux poivres</u> <u>Pâtes au gratin</u> <u>Courgettes sautées</u>	Fromage à la coupe	Dessert lacté
MARDI	<u>Salade de riz niçoise</u>	<u>Confit de légumes en lasagnes</u> <u>avec un égrené végétal de pois</u> <u>Haricots verts persillés</u>	Fromage blanc bio sucré	<u>Fraises au sucre</u>
JEUDI	<u>Concombres à la sauce blanche</u>	<u>Filet de merlu sauce curry coco</u> <u>Ecrasé de pommes de terre</u> <u>Tomates à la provençale</u>	Fromage à la coupe	Dessert lacté bio
VENDREDI	<u>Salade composée du jour</u>	<u>Couscous royal au poulet</u> <u>Semoule Madras</u>	Fromage à la coupe	Salade de fruits et <u>chantilly</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  
  
 COLLEGE JEAN-LOUIS ETIENNE  
 MAZAMET

Jean-Marc Pothier

Le Gestionnaire  
  
 COLLEGE JEAN-LOUIS ETIENNE  
 MAZAMET

Leslie Avalos

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