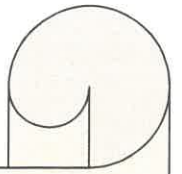




MENU ECOLE



Mardi 26 au vendredi 29 mai 2026

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

LUNDI

Férialé

MARDI

Salade de pommes de terre piémontaise

Egrené de bœuf à la sauce milanaise
Spaghettis au beurre noisette
Légumes grillés du soleil

Fromage blanc

Compote de fruits et biscuit

JEUDI

Salade composée fromagère

Poisson blanc poché à la sauce du chef
Pommes rissolées
Tomates à la provençale

Fromage à la coupe du Tarn

Fraises au sucre

VENDREDI

Tomates en vinaigrette

Sauté d'agneau à la niçoise
Riz pilaf
Brocolis au jus

Fromage à la coupe

Dessert lacté

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,

Le Principal

Jean-Marc Pothier

Gestionnaire

Le Gestionnaire

Leslie Avalos

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

Rouge : Produits locaux (dans un rayon de 80 kms)