



MENU ECOLE

Lundi 01 au vendredi 05 juin 2026

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage

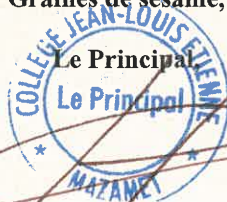


Dessert

LUNDI	Melon	<u>Sauté de volaille tandoori</u> <u>Semoule roulée au beurre noisette</u> <u>Courgettes en gratin</u>	Fromage à la coupe	<u>Crème catalane maison</u>
MARDI	<u>Taboulé oriental</u>	<u>Saucisse grillée à l'oignon frais</u> <u>Pâtes au beurre</u> <u>Légumes grillés et crumble</u>	Fromage à la coupe	Pastèque
JEUDI	<u>Concombre sauce fromagère</u>	<u>Moules marinières</u> <u>Potatoes maison</u> <u>Tomates à la provençale</u>	Fromage à la coupe	Barre glacée
VENDREDI	Melon	<u>Escalope de veau d'Occitanie à la normande</u> <u>Riz créole</u> <u>Carottes sautées aux écorces d'orange bio</u>	Fromage blanc bio, crème de marron et biscuit	

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)