



Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école du 2 au 5 avril

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		<i>Endives au paprika</i>	<i>Tartines grillées</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Soupe de légumes</i>
Plat Chaud	<i>Férialé</i>	<i>Pâtes aux blettes et pois-chiches</i>	<i>Carottes petit-pois au lard</i>	<i>Omelette au fromage, frites</i>	<i>Poisson pané, riz</i>
Végétarien			<i>Soja</i>		<i>Ravioli aux lentilles</i>
Dessert		<i>Yaourt à la grecque, miel-amande</i>	<i>Rocher au chocolat</i>	<i>Mandarine</i>	<i>Fruit ou gâteau au citron</i>

L'élaboration des plats est réalisée sur place par l'équipe cuisine à partir de produits biologiques, frais et de saison.
La liste des allergènes contenus dans les plats du jour est affichée sur la porte de la cuisine .