



Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école du 1er au 3 juillet

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Salade de courgettes à la féta</i>	<i>Concombre tzatziki</i>	<i>Melon</i>		
Plat Chaud	<i>Penne au pesto</i>	<i>Lomo, ratatouille</i>	<i>Poisson, riz ou pomme de terre</i>	<i>Vacances d'été</i>	<i>Vacances d'été</i>
Végétarien		<i>Galette de seitan</i>	<i>Œufs</i>		
Dessert	<i>Dessert végétal au chocolat</i>	<i>Gâteau</i>	<i>Yaourt aux céréales</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 .***