



Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école du 16 au 20 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Salade verte</i>	<i>Concombre</i>	<i>Pomme de terre en salade</i>	<i>Tomates, basilic</i>	<i>Carottes à l'orientale</i>
Plat Chaud	<i>Riz aux légumes, œufs brouillés</i>	<i>Colombo de porc, carottes</i>	<i>Courgettes, bœuf haché</i>	<i>Penne aux aubergines, poïchiches, emmental</i>	<i>Poisson pané, céréales mix, sauce tomate</i>
Végétarien		<i>Tofu</i>	<i>Gratin de légumes</i>		
Dessert	<i>Fromage blanc à la cardamome</i>	<i>Financier à la noix de coco</i>	<i>Raisin blanc</i>	<i>Tiramisu</i>	<i>Fruits frais de saison</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 .***