



## Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école du 18 au 22 Novembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Lentilles en salade</i>	<i>Boulgour aux poireaux</i>	<i>Salade verte aux croutons</i>	<i>Carottes rapées</i>	<i>Soupe de butternut-curry au lait de coco</i>
Plat Chaud	<i>Pâtes aux légumes, emmental</i>	<i>Rougail de saucisse, patate douce</i>	<i>Brocoli-bœuf haché</i>	<i>Gratin de pomme de terre</i>	<i>Poisson pané, riz</i>
Végétarien		<i>Soja</i>	<i>Œufs</i>		<i>Riz aux fèves</i>
Dessert	<i>Crème dessert à la vanille</i>	<i>Pommes</i>	<i>Cookies aux cranberry</i>	<i>Yaourt aux fruits rouges</i>	<i>Poires</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 .***