



Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école du 2 au 7 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Salade verte maïs</i>	<i>Betteraves rapées</i>	<i>Tartines grillées</i>	<i>Soupe de légumes</i>	<i>Endives</i>
Plat Chaud	<i>Torti à la napolitaine, omelette</i>	<i>Veau aux olives, carottes</i>	<i>Chou au lard fumé</i>	<i>Paëlla végétarienne</i>	<i>Poisson pané, légumes de saison</i>
Végétarien		<i>Galette de céréales</i>	<i>Soja</i>		<i>Flan de poireaux</i>
Dessert	<i>Yaourt nature</i>	<i>Gâteau pommes-caramel</i>	<i>Kiwi</i>	<i>Yaourt aux céréales</i>	<i>Fruits secs</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 .