



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Carottes rapées</i>	<i>Radis daïkon au sésame</i>	<i>Crudités, croutons</i>	<i>Soupe de légumes</i>	
Plat Chaud	<i>Pâtes aux pois-chiches, blettes, emmental</i>	<i>Riz, lentilles, curry de lentilles</i>	<i>Haché de volaille</i>	<i>Poisson pané, jardinière de légumes</i>	<i>Repas de Noël</i>
Végétarien			<i>Soja</i>	<i>Galette au fromage</i>	
Dessert	<i>Dessert végétal au chocolat</i>	<i>Flan aux œufs</i>	<i>Crumble</i>	<i>Fruit</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 .