



Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école du 19 au 23 janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Soupe de poireaux</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Endives</i>	<i>Salade de pomme de terre</i>	<i>Carottes rapées</i>
Plat Chaud	<i>Omelette au fromage, riz</i>	<i>Colombo de porc, patate douce</i>	<i>Couscous végétarien</i>	<i>Chou chinois, bœuf haché</i>	<i>Filet de lieu noir, pomme de terre grenaille</i>
Végétarien		<i>Galette de céréales</i>		<i>Tofu fumé</i>	<i>Pomme de terre au fromage</i>
Dessert	<i>Orange sanguine</i>	<i>Financier à la noix de coco</i>	<i>Fromage blanc, crème de marron</i>	<i>Camenbert-Clémentine</i>	<i>Purée de pommes</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 .