



Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école du 2 au 6 février

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Lentilles beluga</i>	<i>Endives</i>	<i>Radis rapé</i>	<i>Tartines grillées</i>	<i>Soupe de légumes</i>
Plat Chaud	<i>Galettes de sarrasin garnies (fromage-légumes)</i>	<i>Bœuf bourguignon, jardinière</i>	<i>Pâtes aux haricots, épinards à la crème</i>	<i>Emincé de volaille, patate douce</i>	<i>Poisson, boulgour</i>
Végétarien		<i>Œufs</i>		<i>Gratin de légumes</i>	<i>Pois-chiches, curry de légumes</i>
Dessert	<i>Crêpes au chocolat</i>	<i>Flan à la vanille</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Clémentine</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 .