



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Avocat	Chou pack-choi	Soupe de légumes	Betterave, maïs	Carnaval Carottes à croquer ou rapées
Plat Chaud	Bœuf aux carottes	Lasagnes végétariennes	Thon à la crème, petit épeautre	Riz aux légumes, œufs	Hot-dog, chips ou pomme de terre
Végétarien	Galette de lentilles corail		Soja à la crème		
Dessert	Gâteau	Purée de pomme	Comté Salade de fruits	Fromage blanc à la crème de marron	Fruit

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 .