



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Betterave, salade verte</i>	<i>Pomelos</i>	<i>Chou blanc au sésame</i>	<i>Radis rose, beurre salé</i>	<i>Soupe de légumes</i>
Plat Chaud	<i>Couscous aux pois-chiches</i>	<i>Poulet, patate douce</i>	<i>Riz, lentilles, curry de légumes</i>	<i>Choucroute garnie</i>	<i>Saumon, boulgour</i>
Végétarien		<i>Œufs cocotte</i>		<i>Choucroute végétarienne</i>	<i>Galette au tofu</i>
Dessert	<i>Fromage blanc à la cardamome</i>	<i>Gâteau aux épices</i>	<i>Yaourt à la grecque</i>	<i>Rocher au chocolat</i>	<i>Fromage et fruit frais</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 .