



Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école du 13 au 16 avril

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Betteraves, salade verte</i>	<i>Crudités</i>	<i>Pomelos</i>	<i>Boulgour aux poireaux</i>	
Plat Chaud	<i>Riz, pois-chiches, curry de légumes</i>	<i>Saucisse de toulouse, purée</i>	<i>Omelette, pâtes au pesto</i>	<i>Patate douce, bœuf haché</i>	FORMATION EN INTERNE
Végétarien		<i>Galette fromage de chèvre-olives</i>		<i>Soja</i>	
m	<i>Fromage blanc à la crème de marron</i>	<i>Fraises</i>	<i>Yaourt à la vanille</i>	<i>Cake praliné</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 .