



Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école du 7 au 10 avril

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		<i>Haricots verts en salade</i>	<i>Chou-chinois au sésame</i>	<i>Radis rose, beurre salé</i>	<i>Carottes rapées</i>
Plat Chaud	<i>FERIE</i>	<i>Tajine aux fruits secs, carottes et semoule</i>	<i>Jardinière aux lardons</i>	<i>Pâtes aux blettes, haricots blancs</i>	<i>Poisson pané, riz</i>
Végétarien		<i>Pois-chiches</i>	<i>Tofu</i>		<i>Œufs</i>
Dessert		<i>Fruits</i>	<i>Riz au lait</i>	<i>Yaourt aux céréales</i>	<i>Crumble pommes-poires</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 .