



Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école du 11 au 13 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Radis rose beurre salé</i>	<i>Concombre ciboulette</i>	<i>Salade de pomme de terre</i>		
Plat Chaud	<i>Couscous végétarien</i>	<i>Poisson pané lieu noir, légumes</i>	<i>Chou-chinois au lard</i>	<i>Férié</i>	<i>Pont</i>
Végétarien		<i>Galette à l'emmental</i>	<i>Soja</i>		
Dessert	<i>Fromage blanc à la cardamome</i>	<i>Gâteau à l'ananas</i>	<i>Camembert Fraises</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 .