



Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école du 1er au 5 juin

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Lentilles</i>	<i>Radis rouge</i>	<i>Carottes à l'orientale</i>	<i>Tomates à la provençale</i>	<i>Crudités</i>
Plat Chaud	<i>Penne aux blettes, parmesan</i>	<i>Poulet, jardinière</i>	<i>Couscous aux pois-chiches</i>	<i>Chipolata, frites, salade</i>	<i>Filet de lieu noir, riz, sauce citron</i>
Végétarien		<i>Tofu</i>		<i>Saucisse végétarienne</i>	<i>Œufs cocotte</i>
Dessert	<i>Pastèque</i>	<i>Cake au citron</i>	<i>Yaourt à la grecque miel-amandes</i>	<i>Abricots</i>	<i>Poires au chocolat</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 .