



## Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école du 4 au 7 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Quinoa en salade</i>	<i>Salade verte aux croûtons</i>	<i>Carottes rapées</i>	<i>Taboulé</i>	
Plat Chaud	<i>Torsades à la bolognaise végétale, emmental</i>	<i>Poulet aux oignons, courgettes</i>	<i>Paëlla végétarienne</i>	<i>Jardinière, bœuf haché</i>	<i>Férialé</i>
Végétarien		<i>Galette d'avoine</i>		<i>Œufs</i>	
Dessert	<i>Fruit frais</i>	<i>Rocher au chocolat</i>	<i>Yaourt au citron</i>	<i>Kiwi</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 .