



Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école du 22 au 26 juin

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			<i>Taboulé</i>	<i>Melon</i>	<i>Salade mixte</i>
Plat Chaud	<i>Cantine fermée</i>	<i>Cantine fermée</i>	<i>Bœuf aux courgettes</i>	<i>Poulet aux olives, riz, carottes</i>	<i>Poisson pané ou lieu noir, légumes</i>
Végétarien			<i>Flan de courgettes</i>	<i>Cake aux olives</i>	<i>Galette</i>
Dessert			<i>Pêche jaune</i>	<i>Yaourt au citron</i>	<i>Purée de pommes</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 .