



## Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école du 8 au 12 juin

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Haricots verts en salade</i>	<i>Melon</i>	<i>Taboulet</i>	<i>Concombre tzaziki</i>	<i>Artichaut</i>
Plat Chaud	<i>Penne haricots blancs tomate, emmental</i>	<i>Roti de porc courgettes</i>	<i>Bœuf haché, brocoli</i>	<i>Paëlla végétarienne</i>	<i>Poisson pané, patate douce</i>
Végétarien		<i>Galette tofu</i>	<i>Gratin de légumes</i>		<i>Omelette</i>
Dessert	<i>Yaourt</i>	<i>Financier à la noix de coco</i>	<i>Sorbet fraise, biscuit</i>	<i>Fromage blanc</i>	<i>Pastèque</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 .