



Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école du 21 au 25 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Carottes rapées</i>	<i>Pomme de terre en salade</i>	<i>Salade verte aux croutons</i>	<i>Crudités</i>	<i>Pastèque</i>
Plat Chaud	<i>Riz, lentilles curry de légumes</i>	<i>Dinde, jardinière</i>	<i>Rougail de saucisses, carottes, riz</i>	<i>Lasagnes végétariennes</i>	<i>Filet de lieu noir, patate douce</i>
Végétarien		<i>Tofu</i>	<i>Pois-chiches</i>		<i>Œufs</i>
Dessert	<i>Fromage blanc</i>	<i>Prune</i>	<i>Brie Poire</i>	<i>Yaourt à la grecque, miel-amandes</i>	<i>Rocher 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 .***