



Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école du 12 au 16 oct

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Tomates à la provençale</i>	<i>Taboulé</i>	<i>Chou pack-choï au sésame</i>	<i>Concombre ciboulette</i>	<i>Betteraves</i>
Plat Chaud	<i>Chili végétarien</i>	<i>Courgettes au jambon</i>	<i>Penne aux pois-chiches, aubergines au parmesan</i>	<i>Poulet, jardinière</i>	<i>Thon à la crème, boulgour</i>
Végétarien		<i>Flan de courgettes</i>		<i>Galette de céréales</i>	<i>Soja</i>
Dessert	<i>Fromage blanc aux fruits rouges</i>	<i>Gâteau</i>	<i>Yaourt aux fruits</i>	<i>Riz au lait</i>	<i>Purée pomme-banane</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 .