Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école
du 23 au 27 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	*Lentilles blondes*	*Pomelos*	*Tartines grillées*	*Pomme de terre en salade*	*Soupe de potimarron*
Plat Chaud	*Pâtes aux épinards, crème de parmesan*	*Poulet, carottes arc-en-ciel*	*Chili végétarien*	*Saucisse de Toulouse, chou braisé*	*Thon à la crème, boulgour*
Végétarien		*Soja*		*Saucisse végétale*	*Gratin*
Dessert	*Kiwi*	*Gâteau aux épices*	*Poires au chocolat*	*Fruit ou fruits secs*	*Yaourt au citron*

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 .