



## Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école du 14 au 18 Octobre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Salade verte maïs</i>	<i>Chou blanc au sésame</i>	<i>Céréales mix en salade</i>	<i>Radis rose, beurre salé</i>	<i>Betteraves cuites</i>
Plat Chaud	<i>Paëlla végétarienne</i>	<i>Porc aux pruneaux, carottes</i>	<i>Bœuf haché, légumes verts</i>	<i>Penne aux blettes et poïchiches, emmental</i>	<i>Poisson pané, pomme de terre</i>
Végétarien		<i>Soja</i>	<i>Galette</i>		<i>Œuf</i>
Dessert	<i>Yaourt au crunchy</i>	<i>Cookies chocolat-raisins</i>	<i>Fromage Salade de fruits frais</i>	<i>Yaourt à l'abricot</i>	<i>Pomme</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 .