



Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école du 20 au 24 mars

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Betterave aux graines de tournesol</i>	<i>Radis rose, beurre</i>	<i>Salade de quinoa</i>	<i>Chou-chinois</i>	<i>Soupe</i>
Plat Chaud	<i>Couscous végétarien</i>	<i>Porc aux pruneaux, carottes pomme de terre</i>	<i>Brocoli, bœuf haché</i>	<i>Pâtes au pesto, pois-chiches</i>	<i>Poisson pané, riz</i>
Végétarien		<i>Polenta ou galette à l'emmental</i>	<i>Tofu ou pois-cassé</i>		<i>Œufs</i>
Dessert	<i>Flan à la vanille</i>	<i>Rocher au chocolat</i>	<i>Banane</i>	<i>Fromage blanc à la crème de marron</i>	<i>Fruit frais</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 .