



Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école du 30 mai au 2 juin

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		<i>Carottes rapées, graines de tournesol</i>	<i>Chou pointu</i>	<i>Concombre ciboulette</i>	<i>Carottes à l'orientale</i>
Plat Chaud	<i>Férié</i>	<i>Chou-fleur au jambon</i>	<i>Poulet au curry, courgettes</i>	<i>Pâtes bolognaise végétale</i>	<i>Poisson pané, riz</i>
Végétarien		<i>Gratin au sarrasin</i>	<i>Tofu</i>		<i>Omelette</i>
Dessert		<i>Banane</i>	<i>Financier à la noix de coco</i>	<i>Fromage blanc</i>	<i>Cerises</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 .***