



## Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école du 18 au 22 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Carottes rapées</i>	<i>Salade verte aux croutons</i>	<i>Salade de riz</i>	<i>Lentilles</i>	<i>Salade mixte</i>
Plat Chaud	<i>Chili végétarien</i>	<i>Bœuf en sauce, chou-fleur</i>	<i>Chipolatas, courgettes</i>	<i>Pâtes au pesto, emmental</i>	<i>Poisson pané, jardinière</i>
Végétarien		<i>Gratin de chou-fleur</i>	<i>Tofu</i>		<i>Œuf cocotte</i>
Dessert	<i>Yaourt à la grecque miel-amandes</i>	<i>Rocher au chocolat</i>	<i>Poires</i>	<i>Tiramisu</i>	<i>Raisin</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 .*