



## Menu bio, frais et de saison préparé avec soin à l'école du 25 au 29 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Radis rose, beurre demi-sel</i>	<i>Pois-chiches en salade</i>	<i>Melon</i>	<i>Tartines grillées</i>	<i>Concombre tzaziki</i>
Plat Chaud	<i>Lomo, haricots verts</i>	<i>Lasagnes végétariennes</i>	<i>Paëlle végétarienne</i>	<i>Bœuf haché, patate douce</i>	<i>Filet de lieu ou thon au boulgour</i>
Végétarien	<i>Œufs</i>			<i>Soja</i>	<i>Galette au fromage</i>
Dessert	<i>Gâteau au yaourt</i>	<i>Prunes</i>	<i>Fromage blanc poires-vanille</i>	<i>Raisin</i>	<i>Compote</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 .