



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Chou rapé aux raisins</i>	<i>Endives</i>	<i>Taboulé d'hiver</i>	<i>Salade de légumes cuits</i>	<i>Radis rapé</i>
Plat Chaud	<i>Pâtes aux blettes et haricots blancs</i>	<i>Veau aux carottes</i>	<i>Chou-fleur, bœuf haché</i>	<i>Couscous végétarien</i>	<i>Poisson pané, pomme de terre</i>
Végétarien		<i>Galettes d'avoine</i>	<i>Soja</i>		<i>Gratin</i>
Dessert	<i>Crème dessert à la vanille</i>	<i>Quatre-quart</i>	<i>Fromage de chèvre - Pomme</i>	<i>Fromage blanc à la cardamome</i>	<i>Poires au chocolat</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 .***