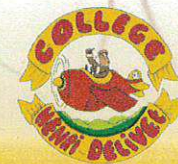



Restauration scolaire



Semaine 7 - du 12 au 16 février

	Lundi	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi 
Entrée	Crudités	Crudités		Crudités	Crudités
Plat	Osso-Bucco	Boudin Blanc / Noir	Repas	Moules	Pâtes BIO
Féculents	Cœurs de blé	Purée maison	UNSS	Frites	Sauce Bolognaise végétarienne maison
Légumes	Légumes provençaux	Pommes cuites	Simplifié	Salade	Tomates provençales
Laitage	Sélection de fromages				Sélection de fromages
Dessert	Yaourts divers	Cocktail de Fruits		Pâtisserie maison : Paris Brest	Compote BIO
Fruits	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Kiwis

Tous nos plats sont cuisinés sur place par le chef de cuisine et son équipe. Menus susceptibles de modification en fonction des livraisons. Matières premières majoritairement **BIO** et/ou **Locales** et/ou répondant aux critères de la loi **EGALIM**.

Fromages BIO : Camembert BIO, Comté AOP, Ciral BIO, Reblochon AOP...

L'infirmière

Le Chef de Cuisine

L'adj-Gestionnaire



Le Principal

