

# Restauration scolaire



Semaine 8 - du 19 au 23 février

	Lundi	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crudités	Crudités	Crudités	Céleri rémoulade	Crudités
Plat	Paupiettes		Repas	Brandade de poisson maison	Menu
Féculents	Semoule BIO	Gnocchis sauce au chèvre ou emmental	UNSS		Vide
Légumes	Champignons		Simplifié	Salade	Frigo
Laitage	Sélection de fromages		Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages
Dessert	Yaourts divers	Fromage blanc BIO	Yaourts divers	Pâtisserie Maison : Clafoutis aux cerises	Fruits au sirop
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

