


# Restauration scolaire



Semaine 12 - du 18 au 22 mars

	Lundi 	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crudités	Crudités	Crudités	Crudités	Crudités
Plat	Pâtes BIO	Tomates farcies	Repas	Poisson frais selon arrivage en blanquette	
Féculents	Aux légumes	Céréales gourmandes	UNSS	Tagliatelles BIO	Paëlla maison
Légumes			Simplifié	Fondue de poireaux	
Laitage	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages		
Dessert	Yaourts divers	Riz au lait à la pomme	Yaourts divers	<u>Pâtisserie maison</u> : Eclair chocolat / café	Ananas 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 Corre*

Le Chef de Cuisine

L'adj-Gestionnaire



Le Principal

