


Restauration scolaire



Semaine 13 - du 25 au 29 mars

	Lundi	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi 
Entrée	Crudités	Crudités	Crudités	Crudités	Crudités
Plat	Poisson pané frais	Palette à la diable maison	Repas	Daube de bœuf	Gratin crémeux
Féculents	Petits pois BIO	Boullgour BIO	UNSS	Pâtes BIO	Aux pommes de terre
Légumes	Carottes BIO	Haricots verts BIO	Simplifié	Carottes	Et aux épinards BIO
Laitage	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sauce parmesane
Dessert	Compôtée BIO	Fromage frais aromatisés BIO	Yaourts divers	Pâtisserie maison : Poire belle Hélène	Yaourts divers
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