


# Restauration scolaire



Semaine 38 - du 18 au 22 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi 
Entrée	Salade de tomates	Melon / Pastèque	Crudités	Crevettes (EGALIM)	Œufs durs BIO et Local
Plat	Manchons de poulet Local	Poisson Frais selon arrivage (EGALIM)	Pâtes BIO	Poisson Frais selon arrivage (EGALIM)	Gratin
Féculents	Boullgour BIO	Riz BIO	à la Bolognaise	Purée maison	De pâtes
Légumes	Haricots Mange-tout BIO	Brocolis BIO	Salade verte	Petits Pois BIO	aux légumes
Laitage	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages
Dessert	Crème vanille ou Chocolat	Gâteau de semoule	Yaourt Local	Pâtisserie maison : Tarte au citron meringuée	Liégeois Local
Fruits	Pommes, Bananes, Pêches, Nectarines	Pommes, Bananes, Pêches, Nectarines	Pommes, Bananes, Pêches, Nectarines	Pommes, Bananes, Pêches, Nectarines	Pommes, Bananes, Pêches, Nectarines

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, Emmental, Pont Lévêque, Tomme, Saint Nectaire..**

L'infirmière

*Le-Corré*

Le Chef de Cuisine

L'adj-Gestionnaire



Le Principal