


# Restauration scolaire



Semaine 40 - du 2 au 6 octobre

	Lundi 	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Tomates Concombre	Assortiment Saucissons	Crudités	Carottes Maïs	Crudités
Plat	Chili végétarien BIO	Paupiettes de volaille	Pâtes BIO	Poisson Frais selon arrivage (EGALIM)	Poulet Roti BIO et Local
Féculents	Riz BIO	Ebly	À la	Cœur de blé BIO	Pâtes BIO
Légumes	Haricots rouges BIO	Fondue poireaux	Carbonara (volaille)	Chou-Fleur BIO	Salsifis BIO
Laitage	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages
Dessert	Compote BIO	Fromage Blanc BIO	Yaourt	Pâtisserie maison : Chou à la crème	Glace BIO
Fruits	Pommes, Bananes, Oranges, Raisin	Pommes, Bananes, Oranges, Raisin	Pommes, Bananes, Oranges, Raisin	Pommes, Bananes, Oranges, Raisin	Pommes, Bananes, Oranges, Raisin

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 Lévéque, Tomme, Saint Nectaire...**

L'infirmière

*Le Corre*

Le Chef de Cuisine

L'adj-Gestionnaire



Le Principal

