



# Restauration scolaire

## Le curry nous en fait voir de toutes les couleurs



Semaine 41 - du 9 au 13 octobre


	Lundi ROUGE	Mardi Vert	Mercredi (UNSS)	Jeudi Jaune	Vendredi Orange
Entrée	Crudités	Crudités	Crudités	Crudités	Crudités
Plat	Rougail Saucisses au curry rouge	Emincé de Dinde BIO et Local au curry vert	Steack haché	Poisson Frais selon arrivage (EGALIM) au curry jaune	Dahl de
Féculeux	Riz BIO	Pâtes BIO	Pommes de terre Local	Semoule BIO	Lentilles corail BIO
Légumes	Haricots rouges BIO	Courgettes Local		Carottes bicolores Local	au curry orange
Laitage	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages
Dessert	Mousse aux fruits rouges	Kiwi	Yaourt	Pâtisserie maison : Pouding à l'indienne au curry jaune	Yaourt
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 Chef de Cuisine  


L'adj-Gestionnaire  


Le Principal  
