




Restauration scolaire




Semaine 19 - du 6 au 10 mai


	Lundi 	Mardi 	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crudités				
Plat	Omelette	Région BRETAGNE Chou Fleur			
Féculents	Pommes de terre	Galette Saucisses			
Légumes	Brocolis	Salade			
Laitage	Sélection de fromages				
Dessert	Yaourts divers	<u>Pâtisserie maison :</u> Far breton			
Fruits	Fruits de saison selon arrivage	Fruits de saison selon arrivage			



Jour Férié



Jour Férié



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