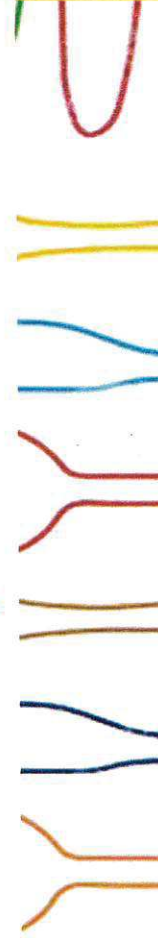



Restauration scolaire



Semaine 42 - du 16 au 20 octobre



	Lundi	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi 	Vendredi
Entrée	Tomates Maïs	Salade de surimi	Crudités	Crudités	Crudités
Plat	Boulettes de boeuf	Poisson Frais selon arrivage (EGALIM)	Pâtes BIO	Tomates	Menu
Féculents	Frites	Ebly BIO	À la	Farcies végétariennes	Vide
Légumes	Salade verte BIO	Epinards BIO	Bolognaise	Riz BIO	Frigo
Laitage	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages
Dessert	Fruits au sirop	Crème dessert	Yaourt	Pâtisserie maison : Flan pâtissier	Divers desserts
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 Lévêque, Tomme, Saint Nectaire...

L'infirmière

Se-corse

Le Chef de Cuisine

L'adj-Gestionnaire



Le Principal

