

Restauration scolaire



Semaine 49 - du 4 au 8 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi
Entrée	Maquereaux Moutarde	Crudités		Crudités	Cake aux légumes
Plat	Blanquette de veau	Tartiflette	Pâtes BIO	Poisson frais selon arrivage (EGALIM)	Œufs Florentines
Féculents	Riz BIO		À la	Cœur de blé BIO	Epinards BIO
Légumes	Carottes BIO	Salade	Bolognaise	Courgettes BIO	Boullgour BIO
Laitage	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages
Dessert	Yaourts divers	Crème dessert maison	Yaourts divers	Pâtisserie maison : Brookies	Petits suisses assortis
Fruits	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis

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, Chèvre Local, Reblochon AOP...

L'infirmière

Le Chef de Cuisine

L'adj-Gestionnaire



Le Principal

