


Restauration scolaire



Semaine 48 - du 27 novembre au 1^{er} décembre

	Lundi	Mardi 	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crudités	Crudités	Crudités	Croque Monsieur maison	Carottes Maïs
Plat	Couscous royal	Wrap aux légumes maison	Hachis	Gratin Butternut BIO	Fish N' Chips
Féculents			Parmentier	Au chorizo	
Légumes		Salade		Salade	Salade
Laitage	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages
Dessert	Clémentines	Yaourts divers	Yaourts divers	Pâtisserie maison : Tiramisu fruits rouges	Glace BIO
Fruits	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, 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

Se-Grise

Le Chef de Cuisine

[Signature]

L'adj-Gestionnaire



Le Principal

