

Restauration Scolaire

Semaine 10 – du 2 au 6 mars

Lundi



Assortiment crudités
Concombre Feta

Galette de blé tomates
basilic
Salade

Assortiment Fromages
Bio et/ou Locaux

Yaourts divers

Mardi

Assortiment crudités
Panier du Barry

Ballotin de dinde
Haricots verts Bio
Céréales gourmandes Bio

Assortiment Fromages
Bio et/ou Locaux

Yaourts divers

Mercredi

Assortiment crudités

Donut de filet de
poulet au fromage

Salade

Yaourts divers

Jeudi

Assortiment crudités
Haricots verts
vinaigrette

Tartiflette

Salade

Tarte Coco/Chocolat
Yaourts divers

Vendredi

Assortiment crudités
Sardines à l'huile

Tempura de colin
d'Alaska
Riz Bio
Epinards Bio

Assortiment Fromages
Bio et/ou Locaux

Yaourts divers

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**.

L'infirmière

La cheffe de cuisine

La Secrétaire Générale



Le Chef d'Établissement

