


Restauration scolaire



Semaine 04 - du 22 au 26 janvier

	Lundi	Mardi 	Mercredi (UNSS)	Jeudi MAROC	Vendredi
Entrée	Quiche Lorraine / Quiche Fromage	Crudités	Crudités	Concombres	Sardines
Plat	Rougail saucisses	Steack fromager	Repas	Tajine poisson	Poulet rôti
Féculents	Riz	Pâtes BIO	UNSS	Pommes de Terre	Cœur de blé BIO
Légumes	Légumes rougail	Haricots verts BIO	Simplifié	Légumes BIO	Salsifis BIO
Laitage	Sélection de fromages		Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages
Dessert	Yaourts divers	Crème dessert maison	Yaourts divers	Pâtisserie maison : Cornes de Gazelle	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