


# Restauration scolaire



Semaine 05 - du 29 janvier au 02 février

	Lundi 	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi HONGRIE	Vendredi Chandeleur
Entrée	Crudités	Salade Strasbourgeoise	Crudités	Betteraves aux pommes	Crudités
Plat	Tarte à la moutarde	Poisson frais selon arrivage	Repas	Goulash	Galettes Sarazin jambon fromage champignons
Féculents		Semoule	UNSS	Pommes de terre	
Légumes	Salade	Epinards	Simplifié	Carottes BIO	Salade
Laitage	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages		
Dessert	Crème aux oeufs	Yaourts divers	Yaourts divers	Pâtisserie maison : Gâteau Eszterhazy	Crêpes
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