




Restauration scolaire



Semaine 14 - du 2 au 5 avril

	Lundi	Mardi 	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi
Entrée		Crudités		Rhône-Alpes Région Crudités 	Crudités
Plat		Gnocchis	Repas	Tartiflette	Beignets de Calamar
Féculents	 <p><i>Jour Férié</i></p>	À la	UNSS		Riz
Légumes		napolitaine	Simplifié	Salade	Tomates provençales
Laitage		Sélection de fromages			Sélection de fromages
Dessert		Cocktail de Fruits		Pâtisserie maison : Gâteau de Savoie	Yaourt local
Fruits		Fruits de saison selon arrivage	Fruits de saison selon arrivage	Fruits de saison selon arrivage	Fruits de saison selon arrivage

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, Comté AOP, Ciral BIO, Reblochon AOP...

L'infirmière

Le Corre

Le Chef de Cuisine

[Signature]

L'adj-Gestionnaire



Le Principal