

Restauration scolaire



Semaine 20 - du 13 au 17 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi Région Hauts-de-France	Vendredi
Entrée	Crudités	Crudités	Crudités	Crudités	Crudités
Plat	Poisson pané frais	Parmentier	Repas	Carbonnade flamande	Potatoes Burger
Féculents	Petits pois BIO	de canard	UNSS	Frites	Végétarien
Légumes	Carottes BIO	Salade	Simplifié	Carottes BIO	Salade
Laitage	Sélection de fromages		Sélection de fromages		
Dessert	Fromage Blanc BIO	Fraises Chantilly	Yaourts divers	Pâtisserie maison : Tarte au sucre	Glace
Fruits	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

Se-Corre

Le Chef de Cuisine

L'adj. Gestionnaire



Le Principal