

Restauration scolaire



Semaine 16 - du 15 au 19 avril

	Lundi	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crudités	Charcuterie	Crudités	Crudités	Crudités
Plat	Tarte au	Paupiette de poisson	Repas	Crudités	Menu
Féculents	Fromage	Pommes de terre	UNSS	Cassoulet maison	Vide
Légumes	Haricots verts BIO	Fondue de poireaux	Simplifié	Salade	Frigo
Laitage		Sélection de fromages	Sélection de fromages		Sélection de fromages
Dessert	Crème Dessert	Yaourts divers	Yaourts divers	Pâtisserie Maison : Gâteau basque	Desserts divers
Fruits	Fruits de saison selon arrivage	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 Chef de Cuisine

L'adj-Gestionnaire



Le Principal