

# Restauration scolaire



Semaine 25 - du 17 au 21 juin

	Lundi	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi 	Vendredi
Entrée	Crudités	Crudités		Crudités	Crudités
Plat	Poisson pané frais	Poulet froid	Repas	Lasagnes légumes*	Hachis parmentier*
Féculents	Pommes noisettes	Taboulé	UNSS		
Légumes	Salade		À l'inspiration	Salade	Salade
Laitage	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Du chef		
Dessert	Salade de fruits frais	Yaourts divers		Pâtisserie* : Profiteroles	Crème dessert
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 : Chèvre de Rânes, Camembert BIO, Comté AOP, Serrallo Ciral BIO, Reblochon AOP...**

\* : Préparation surgelée

L'infirmière

Le Chef de Cuisine

L'adj-Gestionnaire

Le Principal