

Restauration scolaire



Semaine 21 - du 20 au 24 mai

Lundi

Mardi

Mercredi (UNSS)

Jeudi

Vendredi 

Jour Férié

-  Entrée
-  Plat
-  Féculents
-  Légumes
-  Laitage
-  Dessert
-  Fruits

	Crudités		Crudités	Crudités
	Marmite de la mer (poisson frais)	Repas	Poulet Roti	Lasagnes de légumes
	Céréales	UNSS	Duo de Purée maison	(courgettes, aubergines, poivrons)
	Chou-Fleurs BIO	À l'inspiration	Salade	
	Sélection de fromages	Du chef		Sélection de fromages
	Fromage blanc BIO		Pâtisserie maison : Fraisier	Yaourt local
	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 : Chèvre de Rânes, Camembert BIO, Comté AOP, Serallo Ciral BIO, Reblochon AOP...

* : Préparation surgelée

L'infirmière

Le Chef de Cuisine


L'adj. Gestionnaire


Le Principal
