

Restauration scolaire



Semaine 26 - du 24 au 28 juin

| | Lundi | Mardi | Mercredi (UNSS) | Jeudi | Vendredi |
|-----------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---|---------------------------------|
| Entrée | Crudités | Crudités | | Crudités | Crudités |
| Plat | Burger Surimi | Tacos Cordon Bleu | Repas | Croque Monsieur | Tarte au fromage* |
| Féculents | Salade Piémontaise | Salade Tomates Mozzarella | UNSS | Salade de perles | Salade grecque |
| Légumes | | | À l'inspiration | | |
| Laitage | | | Du chef | Sélection de fromages | |
| Dessert | Fromage blanc BIO | Sundae | | Pâtisserie* : Bavarois Caramel Vanille | Yaourt à boire |
| 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, Serallo Ciral BIO, Reblochon AOP...

* : Préparation surgelée

L'infirmière

Le Chef de Cuisine

L'adj-Gestionnaire

Le Principal

