

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	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

