

# Restauration scolaire



Semaine 22 - du 27 au 31 mai

	Lundi 	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crudités	Crudités		Crudités	Crudités
Plat	Pâtes	Poisson frais selon arrivage, sauce aurore	Repas	Blanquette de Sot-l'y-laisse de dinde	Pulled Pork
Féculents	Aux légumes	Riz Basmati BIO	UNSS	Tagliatelles	Pommes de terre sautées
Légumes	Et au fromage	Tomates Provençales	À l'inspiration	Carottes / Champignons	Haricots verts BIO
Laitage		Sélection de fromages	Du chef		Sélection de fromages
Dessert	Compote	Yaourt à boire		Pâtisserie Maison : Gâteau pâtissier au praliné	Yaourt local
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, Serrallo Ciral BIO, Reblochon AOP...**

\* : Préparation surgelée

L'infirmière

Le Chef de Cuisine

L'adj-Gestionnaire

Le Principal

