


Restauration scolaire



Semaine 2 - du 8 au 12 janvier

	Lundi 	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crudités	Crudités		Crudités	Coleslaw
Plat	Tortillas maison	Beignets de calamars	Repas	Sauté de porc aux abricots	Aiguillettes de poulet à la normande
Féculents	Aux pommes de terre	Riz BIO	UNSS	Purée bicolore maison	Pâtes BIO
Légumes	Salade	Fondue poireaux à la crème	Simplifié		Champignons
Laitage	Sélection de fromages	Sélection de fromages			Sélection de fromages
Dessert	Compote BIO	Yaourts divers		Pâtisserie maison : Galette Frangipane	Fromage Blanc BIO
Fruits	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis

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 : Camembert BIO, Chèvre Local, Reblochon AOP...

L'infirmière

Le Chef de Cuisine

L'adj-Gestionnaire

Le Principal