

Restauration scolaire

Semaine 36 - du 2 au 6 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon / Pastèque	Tomates / Mozzarella		Crudités	Coleslaw
Plat	Poulet Local Sauce Basquaise	Poisson Frais selon arrivage EGALIM	Pas	Bœuf Bourguignon Local	Chili Bio
Féculents	Pâtes Bio	Riz Bio	De	Pommes de terre	Sin
Légumes	Poivrons 3 couleurs	Tomates Provençales	Service	Carottes Bio	Carne
Laitage	Sélection de fromages Bio et/ou Locaux	Sélection de fromages Bio et/ou Locaux			Sélection de fromages Bio et/ou Locaux
Dessert	Compote Bio	Yaourt Local		<u>Pâtisserie maison :</u> Clafoutis Cerises	Glace
Fruits	Fruits de saison	Fruits de saison		Fruits de saison	Fruits de saison

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**.

L'infirmière scolaire

Le Chef de cuisine

La Secrétaire Générale

La Cheffe d'Établissement

