

# Restauration scolaire

Semaine 38 - du 16 au 20 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi Menu des écoles	Vendredi
Entrée	Crudités	Salade de perles au surimi		Crudités	Crudités
Plat	Paupiettes de dinde	Poisson frais selon arrivage EGALIM	Menu	Hot-Dog	Curry de
Féculents	Petits pois Bio	En lasagnes	À	Frites	Patates douces
Légumes	Carottes Bio	Epinards Bio	L'inspiration	Salade	Aux légumes
Laitage	Sélection de fromages Bio et/ou Locaux	Sélection de fromages Bio et/ou Locaux	Du		Sélection de fromages Bio et/ou Locaux
Dessert	Fruits au sirop	Fromage blanc Bio	Chef	Pâtisserie maison : Crumble Pommes/Poires	Yaourt à boire Bio
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

