

Restauration scolaire



Semaine 36 - du 4 au 8 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Entrée	Melon / Pastèque	Radis BIO		Crudités	Crudités
Plat	Viande Bovine BIO et Locale selon arrivage	Poisson frais selon arrivage (EGALIM)		Gratin de	Poulet Roti BIO et Local
Féculents	Boullgour BIO	Riz BIO	PAS	Pâtes BIO	Frites
Légumes	Haricots verts BIO	Epinards BIO	DE	aux légumes	Ratatouille
Laitage	Sélection de fromages	Sélection de fromages	SERVICE	Sélection de fromages	Sélection de fromages
Dessert	Crème dessert	Salade de fruits		Pâtisserie maison : Cheesecake coulis de fruits	Yaourt Local
Fruits	Pommes, Bananes, Pêches, Nectarines	Pommes, Bananes, Pêches, Nectarines		Pommes, Bananes, Pêches, Nectarines	Pommes, Bananes, Pêches, Nectarines

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, Emmental, Pont Lévêque, Tomme, Saint Nectaire...

L'infirmière

Le Chef de Cuisine

L'adj-Gestionnaire



Le Principal

