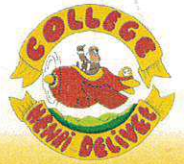



Restauration scolaire



Semaine 37 - du 11 au 15 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Entrée	Crudités	Melon / Pastèque		Tomates Mozzarella	Crudités
Plat	Viande Porcine BIO et Locale selon arrivage	Emincé de Volaille BIO et Local selon arrivage			Poisson Frais selon arrivage (EGALIM)
Féculents	Riz BIO	Pâtes BIO	PAS	Gratin dauphinois	Quinoa BIO
Légumes	Tomates provençales	Courgettes BIO	DE	Salade verte	Carottes vichy BIO
Laitage	Sélection de fromages	Sélection de fromages	SERVICE	Sélection de fromages	Sélection de fromages
Dessert	Compote BIO	Fromage frais aromatisé local		Pâtisserie maison : Entremet chocolat	Yaourt en gourde Local
Fruits	Pommes, Bananes, Pêches, Nectarines	Pommes, Bananes, Pêches, Nectarines		Pommes, Bananes, Pêches, Nectarines	Pommes, Bananes, Pêches, Nectarines

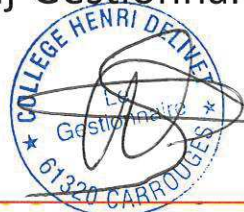
Tous nos plats sont cuisinés sur place par le chef de cuisine et son équipe. Menus susceptibles de modification en fonction des livraisons. Matières premières majoritairement **BIO** et/ou **Locales** et/ou répondant aux critères de la loi **EGALIM**.

Fromages BIO : Camembert, Emmental, Pont Lévêque, Tomme, Saint Nectaire...

L'infirmière

Le Chef de Cuisine

L'adj-Gestionnaire



Le Principal

