

Restauration scolaire



Semaine 06 - du 05 au 09 février

	Lundi	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi Nouvel an Chinois
Entrée	Macédoine / Boudins antillais	Salade perles surimi	Crudités	Crudités	Frits/Vapeurs asiatiques
Plat	Colombo poulet	Poisson à la bordelaise maison	Repas	Canellonis	Porc au caramel maison
Féculents	Riz BIO	Pommes de terres sautées	UNSS	Epinards	Nouilles sautées aux légumes maison
Légumes	Courgettes BIO	Salade	Simplifié	Ricotta	
Laitage	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages	
Dessert	Gâteau ananas	Riz au lait maison	Yaourts divers	Pâtisserie maison : Forêt noire	Beignets ananas / Bananes
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
--------------	------------------------	------------------------	------------------