

# Restauration scolaire



Semaine 15 - du 8 au 12 avril

	Lundi 	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi 	Vendredi
Entrée	Crudités	Crudités	Crudités	Crudités	Crudités
Plat	Pâtes au	Poisson frais selon arrivage	Repas	Escalope à la Normande	Cannellonis Bolognese
Féculents	Flocon de	Semoule BIO	UNSS	Riz BIO	
Légumes	Ciral	Poêlée de légumes BIO	Simplifié	Champignons	Salade
Laitage		Sélection de fromages	Sélection de fromages		Sélection de fromages
Dessert	Yaourts divers	Fruits au sirop	Yaourts divers	Pâtisserie Maison : Tarte Normande	Yaourt local
Fruits	Fruits de saison selon arrivage	Fruits de saison selon arrivage	Fruits de saison selon arrivage	Fruits de saison selon arrivage	Fruits de saison selon arrivage

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, Comté AOP, Ciral BIO, Reblochon AOP...**

L'infirmière

Le Chef de Cuisine

L'adj-Gestionnaire



Le Principal