

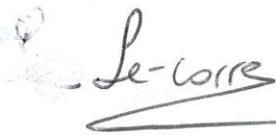
# Restauration scolaire

Semaine 48 - du 25 au 29 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi 
Entrée	Crudités	Crudités		Crudités	Macédoine
Plat	Paupiettes de Volailles	Cervelas obernois	Menu	Poisson frais selon arrivage	
Féculents	Riz Bio	Purée Maison	À	Gratin Pommes de terres	Gratin de pâtes aux légumes
Légumes	Haricots Verts Bio	Choux de Bruxelles Bio	L'inspiration	Carottes Chou Fleurs Bio	
Laitage	Sélection de fromages Bio et/ou Locaux		Du	Sélection de fromages Bio et/ou Locaux	Sélection de fromages Bio et/ou Locaux
Dessert	Crème dessert	Cocktail de fruits	Chef	Pâtisserie maison : Browkies crème anglaise	Petits suisses 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 Chette d'Etablissement



# Restauration scolaire

Semaine 49 - du 2 au 6 décembre



	Lundi 	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crudités	Crudités		Crudités	Friand Jambon/Fromage maison
Plat		Poisson frais selon arrivage	Menu	Lasagnes Bolognaise Bio maison	Roti de Porc Local
Féculents	Gnocchis à la betterave	Pommes vapeurs	À		Petits Pois Bio
Légumes	Salade	Ratatouille	L'inspiration	Salade	Carottes Bio
Laitage	Sélection de fromages Bio et/ou Locaux		Du	Sélection de fromages Bio et/ou Locaux	Sélection de fromages Bio et/ou Locaux
Dessert	Compote Bio	Fromage Blanc Bio	Chef	Roulé au Nutella	Yaourt à boire
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



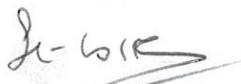
# Restauration scolaire

Semaine 50 - du 9 au 13 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crudités	Crudités		Charcuterie	Crudités
Plat	Sauté de Volailles	Bifsteack Local	Menu	Poisson frais selon arrivage	
Féculents	Ebly Bio	Purée Maison	À	Boulgour Bio	Gratin de pâtes aux légumes
Légumes	Haricots Beurre Bio	Poêlée champignons Bio	L'inspiration	Légumes anciens sautés Bio	
Laitage	Sélection de fromages Bio et/ou Locaux	Sélection de fromages Bio et/ou Locaux	Du	Sélection de fromages Bio et/ou Locaux	
Dessert	Crème vanille /Chocolat	Beignets assortis	Chef	Pâtisserie maison : Mille Feuilles	Glaces Liégeois
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



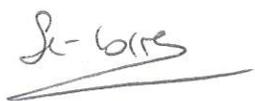
# Restauration scolaire

Semaine 51 - du 16 au 20 décembre

	Lundi 	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Crudités	Crudités		 <b>Repas de Noël</b> 	Crudités	
Plat		Poisson frais selon arrivage	Menu			
Féculents	Gnocchis au fromage	Riz <b>Bio</b>	À			VIDE
Légumes	Salade verte	Brocolis <b>Bio</b>	L'inspiration			FRIGO
Laitage		Sélection de fromages <b>Bio</b> et/ou <b>Locaux</b>	Du			
Dessert	Yaourts brassés <b>Bio</b>	Flamby <b>Local</b>	Chef			
Fruits	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



# Restauration scolaire

Semaine 2 - du 8 au 12 janvier



	Lundi 	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Crudités		Crevettes	Crudités
Plat		Hachis parmentier <b>Bio</b> Maison	Menu	Poisson pané	Sauté de Porc <b>Local</b>
Féculents	Gratin de pâtes aux légumes		À	Cœur de blé <b>Bio</b>	Riz <b>Bio</b>
Légumes	Salade	Salade	L'inspiration	Poêlée Courgettes <b>Bio</b>	Fondue de poireaux <b>Bio</b>
Laitage	Sélection de fromages <b>Bio</b> et/ou <b>Locaux</b>	Sélection de fromages <b>Bio</b> et/ou <b>Locaux</b>	Du		Sélection de fromages <b>Bio</b> et/ou <b>Locaux</b>
Dessert	Crème dessert	Compote <b>Bio</b>	Chef	Pâtisserie maison : Galette Frangipane	Yaourt <b>Local</b>
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

