

# Restauration scolaire

Semaine 36 - du 2 au 6 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon / Pastèque	Tomates / Mozzarella		Crudités	Coleslaw
Plat	Poulet <b>Local</b> Sauce Basquaise	Poisson Frais selon arrivage <b>EGALIM</b>	Pas	Bœuf Bourguignon <b>Local</b>	Chili <b>Bio</b>
Féculents	Pâtes <b>Bio</b>	Riz <b>Bio</b>	De	Pommes de terre	Sin
Légumes	Poivrons 3 couleurs	Tomates Provençales	Service	Carottes <b>Bio</b>	Carne
Laitage	Sélection de fromages <b>Bio</b> et/ou <b>Locaux</b>	Sélection de fromages <b>Bio</b> et/ou <b>Locaux</b>			Sélection de fromages <b>Bio</b> et/ou <b>Locaux</b>
Dessert	Compote <b>Bio</b>	Yaourt <b>Local</b>		<u>Pâtisserie maison :</u> Clafoutis Cerises	Glace
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 37 - du 9 au 13 septembre

	Lundi 	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crudités	Taboulé		Crevettes roses EGALIM	Crudités
Plat	Gratin de Pâtes Bio	Sauté de porc Local	Menu	Poisson Frais selon arrivage EGALIM	Hachis Bio
Féculents	Aux légumes	Riz Bio	À	Cœur de blé Bio	Parmentier
Légumes	et Flocon de Ciral Bio	Courgettes	L'inspiration	Haricots verts Bio	Salade
Laitage		Sélection de fromages Bio et/ou Locaux	Du	Sélection de fromages Bio et/ou Locaux	Sélection de fromages Bio et/ou Locaux
Dessert	Yaourt aux fruits Bio	Crème dessert	Chef	<u>Pâtisserie maison</u> : Brookie	Skyr Local
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 38 - du 16 au 20 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi Menu des écoles	Vendredi
Entrée	Crudités	Salade de perles au surimi		Crudités	Crudités
Plat	Paupiettes de dinde	Poisson frais selon arrivage <b>EGALIM</b>	Menu	Hot-Dog	Curry de
Féculents	Petits pois <b>Bio</b>	En lasagnes	À	Frites	Patates douces
Légumes	Carottes <b>Bio</b>	Epinards <b>Bio</b>	L'inspiration	Salade	Aux légumes
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	Fruits au sirop	Fromage blanc <b>Bio</b>	Chef	<u>Pâtisserie maison</u> : Crumble Pommes/Poires	Yaourt à boire <b>Bio</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



# Restauration scolaire

Semaine 39 - du 23 au 27 septembre

	Lundi 	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Crudités		Crudités	Salade de riz au thon
Plat	Gnocchis	Poisson pané frais EGALIM	Menu	Roti de porc Local sauce charcutière	Aiguillettes de poulet Local vallée d'auge
Féculents	Au fromage Bio	Riz Bio	À	Blé Bio	Pommes de terre
Légumes	Salade	Poëllée de légumes Bio	L'inspiration	Haricots beurre Bio	Champignons
Laitage		Sélection de fromages Bio et/ou Locaux	Du		Sélection de fromages Bio et/ou Locaux
Dessert	Petits suisses Bio	Panacotta	Chef	<u>Pâtisserie maison :</u> Génoise Mousse framboises	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 40 - du 30 septembre au 4 octobre

	Lundi	Mardi 	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Crudités		Charcuterie	Crudités
Plat	Boulettes de bœuf <b>Bio</b>	Œuf <b>Local</b> Sauce Florentine	Menu	Poisson frais selon arrivage <b>EGALIM</b>	Rougail saucisse <b>Local</b>
Féculents	Semoule <b>Bio</b>	Boulgour <b>Bio</b>	À	En brandade	Riz <b>Bio</b>
Légumes	Ratatouille	Épinards <b>Bio</b>	L'inspiration	Salade	Tomates
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	Yaourt <b>Local</b>	Riz au lait	Chef	<u>Pâtisserie maison</u> : Flan pâtissier	Compote <b>Bio</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