

Newsletter

Les infos du resto scolaire

Thème de ce mois, « le fait maison »



Issu du savoir-faire et de l'implication de notre équipe, composée de 4 personnes, qui confectionnent entre 450 et 500 repas par jour.



Toutes les crudités, sont élaborées avec des légumes de saison !!!



Salade verte,
carottes
râpées, céleri
rémoulade

Les viandes, volailles rôties, sautés sont mijotés sur place avec le savoir faire du Chef de cuisine, Albert Pillet.

Pour finir sur une note sucrée, les différents desserts sont en majorité « Fait maison » pour donner le meilleur aux élèves !!



Roses des sables,
pommes au four,
mille-feuilles, tartes
aux pommes



Nous essayons au maximum de vous proposer des produits locaux de qualité.
Je vous donne rendez-vous au prochain numéro !!

Le Chef gérant

