

## Semaine 41 42



### Restauration scolaire

LUNDI 10-oct	MARDI 11-oct	MERCREDI 12-oct	JEUDI 13-oct	VENDREDI 14-oct
Saucisson sec et ail	Cake aux haricots rouges et tomates séchées et feta	Salade Marco Polo	Coleslaw	Salade arlequin (betterave, tomate, maïs)
Poulet croustillant à la tomate confite	Galette œuf, champignons, fromage	Rôti de porc Sarthois	Paëlla maison	Dos de colin
Macaroni fromage râpé	Salade verte	Gratin de Courgettes	0	Epinards / pommes de terre
Camembert	Tome de montagne	Fromage à la coupe	Tome de montagne	Brie
Poire	Eclair au chocolat	Salade d'oranges	Compote maison, pomme / poire	Fromage blanc à la framboise
LUNDI 17-oct	MARDI 18-oct	MERCREDI 19-oct	JEUDI 20-oct	VENDREDI 21-oct
Tomate au chèvre	Pamplemousse	Salade mimosas	Crêpe au fromage	Salade de coquillettes
Chipolatas	Filet de poisson Bordelaise	Courgettes farcies	Bœuf bourguignon	Poulet Basquaise
Flageolets	Jardinière de légumes	Riz pilaf	Carottes /champignons	Ratatouille
Emmental	Brie	Fromage à la coupe	Mimolette	Fromage à la coupe
Yaourt aromatisé	Roulé abricot	Poire au sirop	Raisin	Mousse au chocolat

les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement **et en fonction du nombre d'élèves absents**"

Lécolabel pêche durable		Le logo RUP ( régions ultrapériphériques)		STG : Spécialité Traditionnelle Garantie		Le Label Rouge		Appellation d'origine Protégée / contrôlée
Les Produits Biologiques		Indication Géographique Protégée IGP		Mention "Fermier" "Produit à la ferme"		Pêche Responsable		Fait "Maison"
Le porc Français		Les Viandes d'origines Françaises		Les Volailles Françaises		Produits en Sarthe		