

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 féta 	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 	