



LUNDI 12-sept	MARDI 13-sept	MERCREDI 14-sept	JEUDI 15-sept	VENDREDI 16-sept
Salade mimosas	Céleri rémoulade	Terrine de légumes aux coulis de tomates	Carottes râpées	Salade multicolore
Brandade de poisson	Steack de veau	Chipolata	Burger potatoes	Lasagne végétale
Salade verte	Julienne de légumes	Lentilles	Salade verte	
Brie	Saint Paulin	Fromage à la coupe	Tome de montagne	Emmental
Fruit cru	Poire Belle Hélène	Yaourt et son biscuit	Liégeois liégeois vanille	Baba aux fruits frais
LUNDI 19-sept	MARDI 20-sept	MERCREDI 21-sept	JEUDI 22-sept	VENDREDI 23-sept
Betterave au kiri	Tomates / maïs	Chou blanc dés de gouda crème	Pâté de campagne	Melon
Blanquette de veau à l'ancienne	Mijoté de dinde aux champignons	Haché d'agneau	Filet de poisson pané et citron	Ravioli de légumes
Coquillettes au beurre	Jardinière de légumes	Riz / ratatouille maison	Haricots verts	
Saint Nectaire	Tartare	Fromage à la coupe	Saint Paulin	Fromage à la coupe
Fruit cru	Feuilleté à la pêche	Salade de fruits frais	Fromage blanc Bio et fraises	Entremet chocolat

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

L'écolabel 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			