



LUNDI 26-sept	MARDI 27-sept	MERCREDI 28-sept	JEUDI 29-sept	VENDREDI 30-sept
Rillettes de poisson parfumé au citron	Concombres vinaigrette	Carottes râpées	Salade Marco Polo	Museau vinaigrette
Rôti de porc Sarthois	Hachis parmentier	Brochette de volaille au curry	Pizza Napolitaine	Dos de colin
Haricots plats	Salade verte	Choux de Bruxelles	Salade verte	Fondue de poireaux
Camembert	Saint Paulin	Fromage à la coupe	Tome de montagne	Brie
Crème dessert vanille	Tarte fine à l'abricot maison	Fromage blanc Bio et sablé maison	Fruit frais	Yaourt aux fruits
LUNDI 03-oct	MARDI 04-oct	MERCREDI 05-oct	JEUDI 06-oct	VENDREDI 07-oct
Melon	Tomates à la crème	Salade de radis avec / œuf	Potage vermicelles	Céleri rémoulade
Rôti de bœuf	Gratin du potager (pdt, courgettes, carottes) façon totilla	Sauté de veau aux champignons	Cuisse de poulet	Filet meunière quartier de citron
Haricot beurre	Salade verte	Purée de céleri	Macaroni fromage râpé	Epinard / riz
Emmental	Pont l'évêque	Fromage à la coupe	Mimolette	Pont l'évêque
Petit suisse aromatisé	Crumble maison	Fruit cru	Raisin	Fondant 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			