
















LUNDI 29-août	MARDI 30-août	MERCREDI 31-août	JEUDI 01-sept	VENDREDI 02-sept
Carottes râpées 	Melon	Rillettes et cornichons	Tomates vinaigrette 	Salade Niçoise
Bavette de bœuf	Assiette Anglaise	Paupiette de veau forestière	Rôti de porc mayonnaise 	Filet de poisson Bordelaise
Haricots verts	Beignet de salsifis	Courgettes poêlées 	Pommes rissolées	Jardinière de légumes
Camembert	Saint Paulin	Fromage à la coupe	Cantadou	Brie
Abricots	Ile flottante	Pastèque	Liégeois chocolat	Fruit frais
LUNDI 05-sept	MARDI 06-sept	MERCREDI 07-sept	JEUDI 08-sept	VENDREDI 09-sept
Melon	Concombres vinaigrette 	Taboulé	Macédoine de légumes	Coleslaw 
Boulette de bœuf à la provençale 	Filet de dinde sauce miel 	Coquille de poisson sauce crevettes 	Tarte chèvre courgette et basilic 	Sauté de veau Marengo 
Coquillettes au beurre	Petit pois / carottes	Brocolis / pommes vapeur	Salade verte	Frites
Emmental	Brie	Fromage à la coupe	Saint Nectaire	Fromage à la coupe
Petit pot glacé à la fraise 	Fondant au chocolat 	Raisin	Prunes	Yaourt aromatisé

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 	