

Semaine 47 48

Restauration scolaire

menu	LUNDI 21-nov	MARDI 22-nov	MERCREDI 23-nov	JEUDI 24-nov	VENDREDI 25-nov	
Friand au fromage		Velouté de légumes		Betteraves aux pommes et noix		Saucisson sec beurre cornichon
Rôti de porc Sarthois		Hachis parmentier		Sauté de dinde		Dos de colin
Haricots blanc à la tomate		Salade verte		Choux Bruxelle / pomme de terre		Riz créole
Camembert		Saint Paulin		Fromage à la coupe		Brie
Banane		Tarte fine à l'abricot maison		Fromage blanc Bio et sablé maison		Yaourt aux fruits
menu	LUNDI 28-nov	MARDI 29-nov	MERCREDI 30-nov	JEUDI 01-déc	VENDREDI 02-déc	
Potage		Salade piémontaise		Pamplemousse		Céleri rémoulade
Boulette de boeuf à la provençale		Gratin de pâtes façon carbonara		Sauté de veau aux champignons		Filet meunière quartier de citron
Frites		Salade verte		Purée de panais		Poireaux à la crème / riz
Emmental		Pont l'évêque		Fromage à la coupe		Pont l'évêque
Crumble maison		Fromage blanc bio aromatisé		Fruit cru		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			