




Semaine 49 50

Restauration scolaire



LUNDI 05-déc	MARDI 06-déc	MERCREDI 07-déc	JEUDI 08-déc	VENDREDI 09-déc
Saucisson sec et ail	Soupe à la tomate et aux vermicelles	Salade Marco Polo	Rillettes cornichon	Betteraves aux pommes
Sauté de dinde	Galette œuf, champignons, fromage	Rôti de porc Sarthois	Paleron sauce tomate	Dos de colin
Crèmeux de polenta au parmesan	Salade verte	Gratin de Courgettes	Pomme vapeur	Epinards / pommes de terre
Camembert	Tome de montagne	Fromage à la coupe	Tome de montagne	Brie
Eclair au chocolat	Poire	Salade d'oranges	Fromage blanc bio aromatisé	Fromage blanc à la framboise



LUNDI 12-déc	MARDI 13-déc	MERCREDI 14-déc	JEUDI 15-déc	VENDREDI 16-déc
Tomate au chèvre	Potages	Salade mimosas	Crêpe au fromage	Salade de coquillettes
Tartiflette	Filet de poisson Bordelaise	Endives au jambon (2) 	Bœuf bourguignon	Poulet Basquaise
Flageolets	Mosaïque légumes	0	Carottes /champignons	Ratatouille 
Emmental	Brie	Fromage à la coupe	Mimolette	Fromage à la coupe
Yaourt aromatisé	Roulé abricot 	Poire au sirop	Clémentines	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 	