

# Semaine 03 04

# Restauration scolaire

menu		LUNDI 16-janv	MARDI 17-janv	MERCREDI 18-janv	JEUDI 19-janv	VENDREDI 20-janv
		Friand au fromage	Velouté de légumes	Betteraves aux pommes et noix	Bouillon vermicelle	Saucisson sec beurre cornichon
Rôti de porc Sarthois			Hachis parmentier		Rôti de bœuf béarnaise	Dos de colin
Coquillettes au beurre			Salade verte		Pommes rissolées	Riz créole
Camembert			Saint Paulin		Tome de montagne	Brie
Banane			Tarte fine à l'abricot maison		Fruit frais	Yaourt aux fruits
menu		LUNDI 23-janv	MARDI 24-janv	MERCREDI 25-janv	JEUDI 26-janv	VENDREDI 27-janv
		Potage	Crepes au fromage	Coleslaw	Potage vermicelles	Céleri rémoulade
Rôti de dinde			Gratin de pâtes façon carbonara		Couscous	Filet meunière quartier de citron
Frites			Salade verte		Garniture couscous	Poireaux à la crème / riz
Emmental			Pont l'évêque		Mimolette	Pont l'évêque
Crème dessert vanille			Compote de pomme / banane		Fruit cru	Fromage blanc Bio et sablé maison

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			