

Semaine 03 04

Restauration scolaire



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	Sauté de dinde	Rôti de bœuf béarnaise	Dos de colin
Coquillettes au beurre	Salade verte	Choux Bruxelles / pomme de terre	Pommes rissolées	Riz créole
Camembert	Saint Paulin	Fromage à la coupe	Tome de montagne	Brie
Banane	Tarte fine à l'abricot maison	Fromage blanc Bio et sablé maison	Fruit frais	Yaourt aux fruits
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	Sauté de veau aux champignons	Couscous	Filet meunière quartier de citron
Frites	Salade verte	Purée de panais	Garniture couscous	Poireaux à la crème / riz
Emmental	Pont l'évêque	Fromage à la coupe	Mimolette	Pont l'évêque
Crème dessert vanille	Compote de pomme / banane	Tartelette au chocolat	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	