




Semaine 05 06

Restauration scolaire



LUNDI 30-janv	MARDI 31-janv	MERCREDI 01-févr	JEUDI 02-févr	VENDREDI 03-févr
Radis beurre	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	Carottes vichy	Epinards / pommes de terre
Camembert	Tome de montagne	Fromage à la coupe	Tome de montagne	Brie
Eclair au chocolat	Poire	Salade d'oranges	Crêpe au chocolat	Fromage blanc à la framboise
LUNDI 06-févr	MARDI 07-févr	MERCREDI 08-févr	JEUDI 09-févr	VENDREDI 10-févr
Carpaccio de pamplemousse	#REF!	Salade mimosas	Saucisson sec et ail	Salade de coquillettes
Tartiflette	Filet de poisson Bordelaise	Endives au jambon (2) 	Bœuf bourguignon	Poulet Basquaise
Salade verte	Mosaïque légumes	0	Carottes /champignons	Ratatouille 
Emmental	Brie	Fromage à la coupe	Mimolette	Fromage à la coupe
Yaourt aromatisé	Roulé abricot 	Poire au sirop	Mousse au chocolat	Clémentines

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 	