

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
Crêmeux 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			