

Semaine 11 et 12

Restauration scolaire



LUNDI 13-mars	MARDI 14-mars	MERCREDI 15-mars	JEUDI 16-mars	VENDREDI 17-mars
Croissillon fromage	Terrine de légumes aux coulis de tomates	Salade Marco Polo	Velouté de légumes	Salade piémontaise sans jambon
Jambon blanc	Paupiette de veau forestière	Dos de colin	Chili con carne	Cake aux fromage et crème de ciboulette
Purée de patates douces	Purée de céleri	Gratin de Chou-fleur	Riz pilaf	Salade verte
Emmental	Tome blanche	Fromage à la coupe	Saint Nectaire	Fromage à la coupe
Compote de poire	Clémentines	Semoule aux raisins	Vacherin maison aux fruits rouges	Crêpe confiture



LUNDI 20-mars	MARDI 21-mars	MERCREDI 22-mars	JEUDI 23-mars	VENDREDI 24-mars
Salade Parisienne	Potage	Poireau vinaigrette	Taboulé	Potage légumes
Steack de veau	Cuisse de poulet	Croque monsieur maison	Tarte chèvre courgette et basilic	Lasagne bolognaise
Frites	Haricots beurre	Salade verte	Salade verte	
Carré frais	Cantadou	Fromage blanc	Froage à la coupe	Fromage à la coupe
Ananas frais	Entremet vanille	Banane	Beignet à l'abricot	Yaourt aromatisé

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		