

Semaine 13 et 14

Restauration scolaire

 LUNDI 27-mars	MARDI 28-mars	MERCREDI 29-mars	JEUDI 30-mars	VENDREDI 31-mars	
Fond d'artichaud vinaigrette	Salami au beurre	Soupe grasse vermicelles	Céleri rémoulade	Carottes râpées	
Cordon bleu	Brandade de poisson	Pot au feu	Sauté de dinde	Croziflette	
Carottes vichy	Salade verte	Légumes pot au feu	Coquillettes au beurre	Salade verte	
Cantadou	Tome blanche	Fromage à la coupe	Camembert	Saint Nectaire	
Eclair au chocolat	Poire	Clémentines	Crêpe chocolat	Crumble maison	
 LUNDI 03-avr	MARDI 04-avr	MERCREDI 05-avr	JEUDI 06-avr	VENDREDI 07-avr	
Salade fromagère (Salade, dés fromage,pomme de terre,tomate)	Terrine de légumes mayonnaise	Salade de riz	Salade de riz	Potage	
Cassoulet	Brochette de volaille au curry	Quiche au thon	Quiche maraîchère	Penne carbonara	
Garniture cassoulet	Chou fleur et brocolis persillade	Salade verte et fromage	Salade verte		
	Tome blanche	Fromage blanc	Petit suisse	Tartare	
Cocktail de fruits	Chou vanille	Orange	Panna cotta aux fruits rouges	Nid de Pâques	

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			