

Semaine 24 25

Restauration scolaire



LUNDI 12-juin	MARDI 13-juin	MERCREDI 14-juin	JEUDI 15-juin	VENDREDI 16-juin	
Melon	Terrine de légumes aux coulis de tomates	Galantine	Concombres vinaigrette	Menu RUGBY	
Sot l'y laisse	Pizza Napolitaine (tomate, champignons, fromage)	Paupiette de veau forestière	Filet de poisson pané et citron		Brochette de fromage (emmental, gouda, cheddar)
Purée	Salade verte	Riz créole	Julienne de légumes		Grignottes de poulets rôties
Camembert		Fromage à la coupe	Tome de montagne		Potatoes maison crème ciboulette échalottes
Yaourt et son biscuit	Poire	Ile flottante	Cake maison		Pastèque



LUNDI 19-juin	MARDI 20-juin	MERCREDI 21-juin	JEUDI 22-juin	VENDREDI 23-juin	
Surimi sur macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Chou fleur à la crème	Salade emmental	Tomates mozarella	
Rôti de bœuf mayonnaise	Palette de porc à la diable	Chipò		Tortilla	Croissant au jambon
Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Haricots verts		Salade verte	Salade verte
Emmental	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe			Petit Louis
Kiwi	Fromage blanc biscuit	Fruit de saison		Chou vanille	Abricots

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

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	