

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 échalotes
Yaourt et son biscuit	Poire	Île 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 mozzarella
Rôti de boeuf mayonnaise	Palette de porc à la diable	Chipo	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			