

Semaine 18 et 19

Restauration scolaire

menu	LUNDI 01-mai	MARDI 02-mai	MERCREDI 03-mai	JEUDI 04-mai	VENDREDI 05-mai
		Macédoine de légumes  Quenelle de volaille forestière  Coquillettes au beurre  Tome blanche  Fruit au sirop	Pâté de campagne  Coquille de poisson sauce crevettes  Epinard béchamel  Fromage blanc  Tarte citron maison	Salade piémontaise  Filet de dinde  Haricots verts  Saint Paulin  Poire cuite chocolat chaud et chantilly	Quiche au fromage  Lentilles corail aux petits légumes  Salade verte  Carpaccio d'oranges pamplemousses
menu	LUNDI 08-mai	MARDI 09-mai	MERCREDI 10-mai	JEUDI 11-mai	VENDREDI 12-mai
		Potage légumes  Paupiette de veau sauce basilic  Frites  Chanteneige  Flan au caramel	Salade Niçoise  Marmite Sarthoise (volaille, jambon, lapin)  Garniture Marmite  Fromage blanc  Entremet pistache	Céleri remoulade  Omelette  Salade verte  Fromage à la coupe  Tartelette au chocolat	Radis beurre  Lasagne bolognaise  Bûche du pilat  Glace fraise

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			