



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