



LUNDI 29-mai	MARDI 30-mai	MERCREDI 31-mai	JEUDI 01-juin	VENDREDI 02-juin
	Salade multicolore (FL sans maïs)	Salade Marco Polo	Melon	Betteraves aux pommes
	Galette œuf, champignons, fromage	Rôti de porc Sarthois	Paleron sauce tomate	Dos de colin
	Salade verte	Gratin de Courgettes	Blé au beurre	Epinards / pommes de terre
		Fromage à la coupe	Tome Sarthoise bio	Brie
	Poire	Salade d'oranges	Fromage blanc bio aromatisé	Feuilleté à la fraise
LUNDI 05-juin	MARDI 06-juin	MERCREDI 07-juin	JEUDI 08-juin	VENDREDI 09-juin
Tomate au chèvre	Salade de coquillettes	Salade mimosas	Crêpe au fromage	<b>Menu 24h</b>
Parmentier d'agneau	Poulet Basquaise	Endives au jambon (2)	Bœuf mode aux carottes	Rillettes cornichon
	Ratatouille	0	Carottes /champignons	Chippo ketchup
Emmental	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Mimolette	Churros de pomme de terre à l'emmental
Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Prunes	Cerises	Cornet de glace

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		