

Semaine 42 43

		Restauration scolaire				
		LUNDI 16-oct	MARDI 17-oct	MERCREDI 18-oct	JEUDI 19-oct	VENDREDI 20-oct
Chaque jour sa couleur		Carottes râpées gruyère 	Potage à la tomate 	Macédoine de légumes	Le Grand Repas	Œufs mimosas 
		Potimaron et butternut en gratin 	Haché de bœuf au coulis de poivrons 	Steack de veau	Potage au potiron	Tortilla maison 
Semaine du goût		0	Tomates au four et basilic	Riz créole	Aiguillettes de volaille sauce champignons	0
		Gouda	Emmental	Fromage à la coupe	Pomme darphin	Emmental
		Salade d'oranges	Panna cotta à la grenade 	Compote spéculos	Tarte tatin revisitée	Mousse citron
		LUNDI 23-oct	MARDI 24-oct	MERCREDI 25-oct	JEUDI 26-oct	VENDREDI 27-oct

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			