










Semaine 07 08

Restauration scolaire



LUNDI 12-févr	MARDI 13-févr	MERCREDI 14-févr	JEUDI 15-févr	VENDREDI 16-févr
Carottes râpées 	Potage légumes 	Haricots verts vinaigrette	Potage 	Rillette de sardine
Chipolatas 	Dos de colin 	Steack de veau	Quiche maraîchère 	Pizza
Flageolets	Brocolis / carottes 	Beignets de salsifis		Salade verte
Cantadou			Brie	Fourme d'Ambert
Cocktail de fruits	Beignet à l'abricot 	Glace	Clémentines 	Compote pommes poires maison



LUNDI 19-févr	MARDI 20-févr	MERCREDI 21-févr	JEUDI 22-févr	VENDREDI 23-févr
Potage légumes	Thon Niçois	Endives au fromage (petits dés)	Salade de lentilles	Potage Crecy
Raviolis à la tomate	Emincé de dinde	Boulette de bœuf à la provençale	Filet de poisson pané et citron	Jambon blanc
Salade verte	Jardinière de légumes	Semoule aux raisins	Purée	Petits pois carottes
Fromage râpé à part	Tartare	Fromage à la coupe	Saint Paulin	Fromage à la coupe
Fruit cru	Brioche confiture	Yaourt bio fermier brassé aromatisé (selon saison)	Entremet chocolat	Flan

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 	