

Semaine 03 04

Restauration scolaire



LUNDI 15-janv	MARDI 16-janv	MERCREDI 17-janv	JEUDI 18-janv	VENDREDI 19-janv
Friand au fromage	Velouté de légumes	Betteraves aux pommes et noix	Céleri rémoulade	Saucisson sec beurre cornichon
Rôti de porc Sarthois	Hachis parmentier	Sauté de dinde sauce champignons	Lasagne de pois cassés	Brandade de poisson
Haricots blanc à la tomate	Salade verte	Choux Bruxelles / pomme de terre	Salade verte	Salade verte
	Saint Paulin		Tome de montagne	Brie
Banane	Tarte fine à l'abricot maison	Fromage blanc Bio et sablé maison	Fruit frais	Yaourt aux fruits
LUNDI 22-janv	MARDI 23-janv	MERCREDI 24-janv	JEUDI 25-janv	VENDREDI 26-janv
Chou fleur	Potage de légumes	Mousse de radis et betteraves en verrine	Potage Crecy	Gougère champignons fromage
Boulette de bœuf à la provençale	Gratin de pâtes façon carbonara	Sauté de veau aux champignons	Couscous	Filet meunière quartier de citron
Frites	Salade verte	Purée de panais	Garniture couscous	Poireaux à la crème / riz
Emmental		Fromage à la coupe		
Orange	Liégeois chocolat	Fruit cru	Pomme cuite	Gâteau chocolat et courgettes



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	