











Semaine 01 02

Restauration scolaire



LUNDI 01-janv	MARDI 02-janv	MERCREDI 03-janv	JEUDI 04-janv	VENDREDI 05-janv
Carottes râpées 	Potage légumes 	Macédoine mayonnaise	Potage 	Repas de Noël 
Pavé de veau forestière 	Dos de colin 	Steack de veau	Quiche maraîchère 	
Pomme de terre / navets	Brocolis / carottes 	Beignets de salsifis		
Beaufort			Brie	
Bavarois poire williamine	Poire 	Glace	Salade d'oranges 	
LUNDI 08-janv	MARDI 09-janv	MERCREDI 10-janv	JEUDI 11-janv	VENDREDI 12-janv
Potage légumes	Thon Niçois	Endives au fromage (petits dés)	Carottes râpées	Potage Crecy
Canelloni (3)	Mijoté de dinde aux champignons	Boulette de bœuf à la provençale	Filet de poisson pané et citron	Jambon blanc
Salade verte	Jardinière de légumes	Purée	Epinard béchamel	Semoule à la tomate
Saint Nectaire	Tartare		Saint Paulin	Fromage à la coupe
Fruit cru	Clémentines	Yaourt bio fermier brassé aromatisé (selon saison)	Galette des rois briochée maison	Entremet vanille

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 	

