




## Semaine 05 06

## Restauration scolaire



LUNDI 29-janv	MARDI 30-janv	MERCREDI 31-janv	JEUDI 01-févr	VENDREDI 02-févr
Coleslaw	Potage	Salade Marco Polo	Potage légumes	Carottes râpées
Sauté de dinde	Hachis parmentier aux lentilles corail et verts	Rôti de porc Sarthois	Dos de colin	Paleron à la tomate
Crèmeux de polenta au parmesan	Salade verte	Gratin de Courgettes	Epinards / pommes de terre	Pommes rissolées
Camembert	Tome de montagne	Fromage à la coupe	Brie	
Poire	Entremet vanille	Salade d'oranges	Fromage blanc bio aromatisé	Crêpe confiture
LUNDI 05-févr	MARDI 06-févr	MERCREDI 07-févr	JEUDI 08-févr	VENDREDI 09-févr
Carpaccio de pamplemousse	Potages	Macédoine de légumes et tranche surimi	Feuilleté Fromage	Salade de coquillettes au thon
Tartiflette	Filet de poisson Bordelaise	Endives au jambon (2) 	Chilli végétarien	Poulet Basquaise
Salade verte	Mosaïque légumes	0		Ratatouille 
Emmental	Brie	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe
Yaourt aromatisé	Gâteau pois chiche et citron 	Ananas frais au miel	Clémentines	Mousse au chocolat

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 	