


Semaine 11 12

Restauration scolaire



LUNDI 11-mars	MARDI 12-mars	MERCREDI 13-mars	JEUDI 14-mars	VENDREDI 15-mars
Céleri rémoulade	Potage	Carpaccio pamplemousse / orange	Potage légumes	Salade de cervelas pomme de terre
Pâtes à la Bolognaise	Quiche de légumes	Paupiette de veau sauce basilic	Rôti de porc	Colin sauce Américaine
Fromage râpé	Salade verte	Petits pois à la Française	Farfalle	Haricots verts
Fruit cru	Chou vanille	Yaourt bio fermier brassé aromatisé (selon saison)	Fromage blanc	Mousse au chocolat
Fruit cru	Chou vanille	Yaourt bio fermier brassé aromatisé (selon saison)	Fruit au sirop	Mousse au chocolat



LUNDI 18-mars	MARDI 19-mars	MERCREDI 20-mars	JEUDI 21-mars	VENDREDI 22-mars
Betteraves vinaigrette	Gougère au fromage	Salade de pâtes	Potage de légumes	Salade Hollandaise
Chipolatas	Filet de poisson pané et citron	Gratin brocolis / œufs durs	Tortelloni aux 3 fromages 	Boudin blanc
Frites	Mosaïque légumes	fromage		Purée
Fruit cru	Yaourt bio fermier brassé aux fruits (selon saison)	Banane	Marbré vanille chocolat	fromage
Fruit cru	Yaourt bio fermier brassé aux fruits (selon saison)	Banane	Marbré vanille chocolat	Ile flottante

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 	