

Semaine 13 14

Restauration scolaire



LUNDI 25-mars	MARDI 26-mars	MERCREDI 27-mars	JEUDI 28-mars	VENDREDI 29-mars
Carottes râpées	Taboulé	Surimi mayonnaise	Céleri rémoulade	Potage légumes
Poisson pané frais	Boulette de soja	Sauté de veau Marengo	Hachis parmentier	Cordon bleu
Blé à la tomate	Duo brocolis /carottes	Pommes duchesse	Salade verte	Méli mélo de légumes
Brie			Saint Nectaire	fromage
Fruit au sirop	Feuilleté à l'abricot	Compote spéculos	Fruit cru	Riz au lait
LUNDI 01-avr	MARDI 02-avr	MERCREDI 03-avr	JEUDI 04-avr	VENDREDI 05-avr
	Coleslaw	Pâté de foie cornichon	Salade de perles	Chou fleur à la crème
	Filet de poisson frais	Escalope de volaille à la crème	Boulette d'agneau	Gougère Jurassienne (Chou, béchamel, fromage)
	Macaroni fromage râpé	Brocolis / pommes vapeur	Flageolets	Salade verte
	fromage			fromage
	Fromage blanc	Fruit	Dessert de Pâques	Fruit cru

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			