

Semaine 15 16

Restauration scolaire



LUNDI 08-avr	MARDI 09-avr	MERCREDI 10-avr	JEUDI 11-avr	VENDREDI 12-avr
Feuilleté au fromage	Potage Crecy	Betteraves / salade	Carottes râpées	Salade de pomme de terre
Steack de veau sauce bolet	Duo saumon colin à l'aneth	Paleron à la tomate	Haut de cuisse de poulet	Croissant au fromage
Haricots plats	Pomme vapeur Fromage à la coupe	Courgettes poêlées	Tagliatelles + fromage râpé	Salade verte
Fruit cru	Flan maison	Panna cotta aux copeaux de chocolat	Yaourt bio aromatisé	Ananas frais



LUNDI 15-avr	MARDI 16-avr	MERCREDI 17-avr	JEUDI 18-avr	VENDREDI 19-avr
Chou blanc dés de gouda	Radis au beurre	Cake aux carottes	Macédoine de légumes	Salade piémontaise
Boulette de soja	Assiette Anglaise	Brochette de volaille au curry	Croque monsieur	Filet meunière
Riz créole	Chips	Petits pois	Salade verte	Jardinière de légumes
	Carré frais			Edam
Fruit de saison	Brownies maison + crème anglaise	Yaourt bio fermier brassé aromatisé (selon saison)	Compote de pomme / banane	Liégeois 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			