

Semaine 19 20

Restauration scolaire



LUNDI 06-mai	MARDI 07-mai	MERCREDI 08-mai	JEUDI 09-mai	VENDREDI 10-mai
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Salade Niçoise

Salade Marco Polo

Palette de porc à la diable



Boulette de bœuf à la provençale



Frites

Ratatouille



Féié

Féié

Pont

Vache qui rit

Babybel

Compote spéculos



Kiwi



LUNDI 13-mai	MARDI 14-mai	MERCREDI 15-mai	JEUDI 16-mai	VENDREDI 17-mai
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------

Salade arlequin (betterave, tomate, maïs)

Melon

Verinne de concombre et courgettes au basilic



Œufs mayonnaise

Potage au kiri



Chipolatas



Croque monsieur maison



Escalope de volaille



Dahl de lentilles corail aux fruits et boulgour



Quiche au saumon



Frites

Salade verte



Gratin de brocolis

0

Salade verte



Boursin

fromage

fromage

Glace vanille chantilly

Yaourt bio fermier brassé aux fruits (selon saison)



Fruit de saison

Compote de pomme et biscuit



Clafoutis aux pommes



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			