











LUNDI 28-oct	MARDI 29-oct	MERCREDI 30-oct	JEUDI 31-oct	VENDREDI 01-nov



LUNDI 04-nov	MARDI 05-nov	MERCREDI 06-nov	JEUDI 07-nov	VENDREDI 08-nov
Concombre à la cème	Macédoine de légumes	Salade aux lardons	Carottes râpées 	Terrine de légumes 
Pâtes à la bolognaise 	Dos de colin sauce citron	Sot l'y laisse 	Cassoulet maison et sa garniture 	Lasagne végétal 
Fromage râpé	Purée de potimaron	Blé à la tomate	0	Salade verte
0		Fromage à la coupe		Kiri
Yaourt bio fermier brassé aromatisé (selon saison) 	Bourdon à la pomme	Marbré maison et crème anglaise 	Salade d'oranges	Crème Mont Blanc chocolat

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 	



Programme de distribution de fruits et légumes et de lait dans les écoles de l'UE

