

Semaine 06 07

Restauration scolaire



LUNDI 03-févr	MARDI 04-févr	MERCREDI 05-févr	JEUDI 06-févr	VENDREDI 07-févr
Coleslaw	Potage	Salade Marco Polo	Potage légumes	Carottes râpées
Sauté de dinde	Hachis parmentier aux lentilles corail et vertes	Filet meunière	Choucroute	Paleron à la tomate
Crèmeux de polenta	Salade verte	Gratin de chou fleur	Garniture choucroute	Pommes rissolées
Fromage à la coupe				
Poire	Entremet vanille	Salade d'oranges	Fromage blanc bio aromatisé	Crêpe confiture



LUNDI 10-févr	MARDI 11-févr	MERCREDI 12-févr	JEUDI 13-févr	VENDREDI 14-févr
Carpaccio de pamplemousse	Potages	Pâté de foie	Friand	Radis beurre
Tartiflette	Filet de poisson sauce crustacé	Ptit wrap maison	Chili végétarien	Porc sauté au miel et soja
Salade verte	Mosaïque légumes	Fromage à la coupe		Riz façon Cantonaise
Yaourt aromatisé	Gâteau pois chiche et citron	Ananas frais	Clémentines	Gâteau moelleux à l'ananas caramélisé

les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement et en fonction du nombre d'élèves absents"

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	

