



LUNDI 14-avr	MARDI 15-avr	MERCREDI 16-avr	JEUDI 17-avr	VENDREDI 18-avr



LUNDI 21-avr	MARDI 22-avr	MERCREDI 23-avr	JEUDI 24-avr	VENDREDI 25-avr
	Radis au beurre	Cake aux carottes	Terrine de légumes	Repas La Suze au Naturel
	Boulette de soja à la tomate et au basilic	Brochette de volaille au curry	Croque monsieur	Velouté aux épinards
	Semoule au beurre	Petits pois		Quiche de saumon fumé maison aux poireaux
	Carré frais			Salade verte
	Brioche confiture	Yaourt bio fermier brassé aromatisé (selon saison)	Compote de pomme / banane	Entremet pistache

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

