

Semaine 10 11

Restauration scolaire

menu		LUNDI 03-mars	MARDI 04-mars	MERCREDI 05-mars	JEUDI 06-mars	VENDREDI 07-mars
Carottes râpées		Potage		Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	
Paupiette de veau		Mironton de boeuf		Croustade du pêcheur	Quiche maraîchère	
		Haricots beurre		Epinards / pomme de terre	Salade verte	Salade verte
fromage				fromage		fromage
Fruit de saison BIO		Crêpe confiture		Fruit au sirop	Riz au lait	
menu		LUNDI 10-mars	MARDI 11-mars	MERCREDI 12-mars	JEUDI 13-mars	VENDREDI 14-mars
Potage		Salade de chèvre chaud		Salade de coquillettes	Brocolis mimosas	Potage Crecy
Filet de poisson beurre blanc		Steak de veau sauce bolet		Aiguillettes de poulet	Palette de porc à la diable	Cannellonis végétale
Jardinière de légumes		Riz créole		Ratatouille		Salade verte
				fromage	fromage	
Fromage blanc bio nature		Fruit cru		Fruit cru		Crumble aux pommes
						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		Menu végétarien
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		distribution de fruits et légumes et de lait dans les écoles de l'UE		