

Semaine 10 11

Restauration scolaire



LUNDI 03-mars	MARDI 04-mars	MERCREDI 05-mars	JEUDI 06-mars	VENDREDI 07-mars
Carottes râpées	Potage	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Terrine de légumes sauce cocktail
Paupiette de veau	Mironton de boeuf	Croustade du pêcheur	Quiche maraîchère	Pizza
fromage	Haricots beurre	Epinards / pomme de terre	Salade verte	Salade verte
Fruit de saison BIO	Crêpe confiture	fromage	Riz au lait	fromage
		Fruit au sirop		Compote pommes poires maison



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	Steack de veau sauce bolet	Aiguillettes de poulet	Palette de porc à la diable	Cannellonis végétale
Jardinière de légumes	Riz créole	Ratatouille	Frites	Salade verte
Fromage blanc bio nature	Fruit cru	fromage	fromage	Liégeois vanille
		Fruit cru	Crumble 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	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	