

Semaine 14 15

Restauration scolaire



LUNDI 31-mars	MARDI 01-avr	MERCREDI 02-avr	JEUDI 03-avr	VENDREDI 04-avr
Betteraves vinaigrette	Taboulé	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Potage légumes
Poisson pané frais	Boulette de soja	Sauté de veau Marengo	Hachis parmentier	Cordon bleu
Coquillettes à la tomate	Duo brocolis /carottes	Pommes duchesse	Salade verte	Méli mélo de légumes
Brie	Camembert			fromage
Fruit cru	Feuilleté aux poires	Compote spéculos	Tarte Tropézienne	Semoule au lait
LUNDI 07-avr	MARDI 08-avr	MERCREDI 09-avr	JEUDI 10-avr	VENDREDI 11-avr



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

