

Semaine 20 21
Restauration scolaire
Du
12-mai
au
23-mai
2025

**LUNDI
12-mai**

Carottes râpées nature



Paupiette de veau



Pommes rissolées

fromage



Fruit de saison


**MARDI
13-mai**


Concombres à la crème



Tartiflette



Salade verte



Crêpe confiture


**MERCREDI
14-mai**

Crêpe au fromage



Brochette de poisson au citron



Epinards / pomme de terre



fromage



Fruit au sirop


**JEUDI
15-mai**

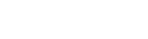
Radis au beurre



Quiche Provençale



Salade verte


**VENDREDI
16-mai**

Terrine de légumes sauce cocktail



Blanquette de dinde



Coquillettes champignons



Compote pommes poires maison


**LUNDI
19-mai**


Tomates vinaigrette



Rôti de bœuf froid



Petit pois / carottes



Fromage blanc bio nature


**MARDI
20-mai**

Salade de chèvre chaud



Brandade de poisson



Salade verte



Glace à la fraise


**MERCREDI
21-mai**

Brocolis sauce crème



Aiguillettes de poulet



Ratatouille



fromage



Fruit cru


**JEUDI
22-mai**

Concombres vinaigrette



Palette de porc à la diable



Frites



fromage



Liégeois vanille


**VENDREDI
23-mai**

Œufs mimosas



Canellonis végétales



Salade verte



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		
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		