































LUNDI 12-mai	MARDI 13-mai	MERCREDI 14-mai	JEUDI 15-mai	VENDREDI 16-mai
Carottes râpées nature  	Concombres à la crème 	Crêpe au fromage	Radis au beurre	Terrine de légumes sauce cocktail 
Paupiette de veau	Tartiflette 	Brochette de poisson au citron  	Quiche Provençale 	Blanquette de dinde 
Pommes risso­lées	Salade verte	Epinards / pomme de terre	Salade verte	Coquillettes champignons
fromage 		fromage		
Fruit de saison  	Crêpe confiture	Fruit au sirop	Semoule au lait 	Compote pommes poires maison   
LUNDI 19-mai	MARDI 20-mai	MERCREDI 21-mai	JEUDI 22-mai	VENDREDI 23-mai
Tomates vinaigrette 	Salade de chèvre chaud	Brocolis sauce crème 	Concombres vinaigrette	Œufs mimosas 
Rôti de bœuf froid 	Brandade de poisson	Aiguillettes de poulet	Palette de porc à la diable	Canellonis végétales 
Petit pois / carottes	Salade verte	Ratatouille 	Frites	Salade verte
Fromage blanc bio nature  	Glace à la fraise 	fromage	fromage 	
		Fruit cru	Liégeois vanille 	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  	