

Semaine 26 27

Restauration scolaire

		LUNDI 23-juin	MARDI 24-juin	MERCREDI 25-juin	JEUDI 26-juin	VENDREDI 27-juin
Taboulé aux raisins	Concombres à la crème	Salade Bourgeoise (chou fleur, carottes, dés emmental, mimolette)	Tomate mozzarella vinaigrette	Eclair à la mousse d'avocat		
Rôti de bœuf froid mayonnaise	Croque monsieur maison	Couscous	P'tit vrap maison	Filet de poisson		
Haricots verts	Salade verte	Garniture couscous	Faritas, haricots rouge, maïs, dés concombre, dés de fromage, crème)			
Bûche de chèvre	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Camembert		
Brugnon	Entremet vanille	Abricots	Poire Belle Hélène	Fraises		
		LUNDI 30-juin	MARDI 01-juil	MERCREDI 02-juil	JEUDI 03-juil	VENDREDI 04-juil
Riz rémoulade	Buffet de fin d'année	Pic nic Camping	Concombres vinaigrette	Tomates vinaigrette		
Moussaka d'aubergines		Melon	Chipolatas	Aiguillettes de volaille aux champignons		
Yaourt bio	Glace	Hamburger frites	Petits pois à la Française	Potatoes maison		
				Salade verte		
				Brioche confiture	Mousse au chocolat	

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		