

Semaine 22 23

Restauration scolaire



LUNDI 26-mai	MARDI 27-mai	MERCREDI 28-mai	JEUDI 29-mai	VENDREDI 30-mai
Céleri remoulade 	Pastèque	Carpaccio pamplemousse / orange		
Rôti de bœuf froid mayonnaise	Blanquette de poisson 	Rôti de porc		
Haricots verts	Purée de pois cassés	Petit pois / carottes		
Abricots au sirop	Chou vanille	Yaourt bio 		



LUNDI 02-juin	MARDI 03-juin	MERCREDI 04-juin	JEUDI 05-juin	VENDREDI 06-juin
Courgettes râpées	Salade de riz, rondelles de radis, dés de tomates 	Carottes râpées	Melon	Salade Hollandaise (H.V. mimolette, jambon en dés)
Chipolatas 	Filet de poisson frais 	Gratin brocolis / œufs durs 	Tortellonis aux 3 fromages 	Boudin blanc 
Frites	Mosaique légumes			Purée 
Fruit cru	Yaourt bio 	Banane	Marbré vanille chocolat 	Pêche melba

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 	