

Semaine 24 25

Restauration scolaire

menu	LUNDI 09-juin	MARDI 10-juin	MERCREDI 11-juin	JEUDI 12-juin	VENDREDI 13-juin
	Chou blanc dés de gouda crème	Céleri rémoulade	Piémontaise	Menu 24 heures	
	Flan de légumes aux lentilles corail	Sauté de veau Marengo	Galette complète (galette, œuf au plat, jambon, fromage)	Duo melon pastèque	
		Pommes duchesse	Salade verte	Echine de porc barbecue	
				Churros de pomme de terre à l'emmental	
	Feuilleté aux poires	Compote spéculoos	Fruit cru	Batonnet glacé	
menu	LUNDI 16-juin	MARDI 17-juin	MERCREDI 18-juin	JEUDI 19-juin	VENDREDI 20-juin
	Macédoine de légumes	Coleslaw	Radis beurre en rondelles	Melon	Chou fleur à la crème
	Rougail de saucisse	Lasagne bolognaise	Escalope de volaille à la crème	Boulette de bœuf à la provençale	Gougère Jurassienne (Chou, béchamel, champignons, fromage)
	Riz créole	Salade verte	Purée et brocolis au beurre	Ratatouille	Salade verte
	Fromage	fromage	fromage	Fromage à la coupe	fromage
	Fruit cru	Liégeois caramel	Crêpe au sucre	Roulé à la framboise	Glace vanille chantilly

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		