

**Semaine 38 39**

**Restauration scolaire**

		LUNDI 15-sept	MARDI 16-sept	MERCREDI 17-sept	JEUDI 18-sept	VENDREDI 19-sept
Salade Parisienne		Taboulé aux raisins		Œufs mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Salade Hollandaise
Sot-l'y-laisse		Batonnet pané au fromage		Noix de joue de porc	Jambon	Filet de poisson sauce crustacé
Carottes persillade		Risotto aux champignons		Haricots Coco	Purée	Epinards / pomme de terre
Samos				Fromage à la coupe	Tome Sarthoise bio	
Pêche		Tarte fine à l'abricot maison		Raisin	Compote maison, pomme / poire	Petit pot de glace
		LUNDI 22-sept	MARDI 23-sept	MERCREDI 24-sept	JEUDI 25-sept	VENDREDI 26-sept
Chou fleur vinaigrette		Potage légumes		Haricots verts vinaigrette	Riz rémoulade	Tomates / mâche
Paleron à la tomate		Poisson pané ketchup		Pilon de poulet mariné au miel et curry	 Pain de butternut au gouda	Sauté de veau Marengo
Macaronis au beurre		Frites		Cotes de bettes		Semoule
Yaourt bio fermier brassé aux fruits (selon saison)		Pont l'évêque		Fromage à la coupe		Fromage à la coupe
		Raisin		Tarte rhubarbe		Crumble maison
					Banane	

**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 fruits et légumes et denrées dans les écoles de l'	 	