

Semaine 40 41

Restauration scolaire

menu	LUNDI 29-sept	MARDI 30-sept	MERCREDI 01-oct	JEUDI 02-oct	VENDREDI 03-oct
	Tomates à la crème	Concombres vinaigrette	Pâté de foie	Concombres à la crème	Potage de légumes au boursin
	Sot l'y laisse	Lasagne aux légumes du soleil et pois chiches	Lapin aux pruneaux	Blanquette de poisson	Croissant au fromage
	Purée de carottes	Salade verte	Coquillettes au beurre	Courgettes et dés de pommes de terre	Salade verte
	Camembert		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	
	Yaourt bio fermier brassé aux fruits (selon saison)	Poire	Abricot au sirop	Marbré maison et crème Anglaise	Glace à la fraise et coulis de fruits rouges
menu	LUNDI 06-oct	MARDI 07-oct	MERCREDI 08-oct	JEUDI 09-oct	VENDREDI 10-oct
	Crêpe au fromage	Salade Marco Polo	Radis au beurre	Œuf parfait sur mousseline de courge	Sardines au beurre
	Roti de porc à la moutarde	Poitrine de veau farcie sauce basilic	Hachis parmentier	Jambon	
	Haricots verts / beurre	Chou fleur au beurre	Salade verte	Gratin de pâtes	
		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Riz créole	
	Ananas frais	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Pannequet aux pommes caramel beurre salé	Raisin

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 de lait dans les écoles de l'UE		



Programme de distribution
de fruits et légumes et de lait
dans les écoles de l'UE