

Semaine 40 41

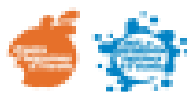
Restauration scolaire



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	
LUNDI 06-oct		MARDI 07-oct		MERCREDI 08-oct		JEUDI 09-oct		VENDREDI 10-oct	
Crêpe au fromage		Salade Marco Polo		Radis au beurre				Sardines au beurre	
Roti de porc à la moutarde		Poitrine de veau farcie sauce basilic		Hachis parmentier		Œuf parfait sur mousseline de courge		Jambon	
Haricots verts / beurre		Chou fleur au beurre		Salade verte		Blanquette de poulet de LOUE		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 de 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