



LUNDI 24-nov		MARDI 25-nov		MERCREDI 26-nov		JEUDI 27-nov		VENDREDI 28-nov	
Œufs durs mayonnaise		Salade d'endive, noix		Pâté de foie		Salade de vèhvre chaud		Potage de légumes au boursin	
Quenelle de volaille forestière		Chili con carne		Lapin aux pruneaux		Blanquette de poisson		Croissant au fromage	
Purée de carottes		Salade verte		Petit pois à la Française		Courgettes et dés de pommes de terre		Salade verte	
Camembert				Fromage à la coupe					
Yaourt bio fermier brassé aux fruits (selon saison)		Poire		Eclair au chocolat		Marbré maison et crème Anglaise		Riz au lait	
LUNDI 01-déc		MARDI 02-déc		MERCREDI 03-déc		JEUDI 04-déc		VENDREDI 05-déc	
Crêpe au fromage		Rillettes cornichons		Radis au beurre		Terrine de légumes sauce cocktail		Céleri rémoulade	
Roti de porc à la moutarde		Poitrine de veau farcie sauce basilic		Hachis parmentier		Blanquette de poulet de LOUE		Jambon	
Haricots verts / beurre		Chou fleur au beurre		Salade verte		Haricots Coco		Frites et salade verte	
		Fromage à la coupe		Fromage à la coupe		Fromage à la coupe			
Ananas frais		Crème dessert chocolat		Fruit de saison		Brioche confiture		Clémentines	

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