

## Semaine 48-49

### Restauration scolaire



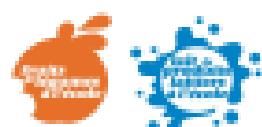
LUNDI 24-nov	MARDI 25-nov	MERCREDI 26-nov	JEUDI 27-nov	VENDREDI 28-nov
Œufs durs mayonnaise	Salade d'endive, noix	Pâté de foie	Salade de vèvre chaud	Potage de légumes au boursin
Quenelle de volaille forestière	Chili con carne	Lapin aux pruneaux	Blanquette de poisson	Croissant au fromage
Purée de carottes	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
Ananas frais	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Clémentines
	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Brioche confiture	

#### 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