





















Semaine 08 09

Restauration scolaire



LUNDI 16-févr	MARDI 17-févr	MERCREDI 18-févr	JEUDI 19-févr	VENDREDI 20-févr
Brocolis vinaigrette	Potage légumes	Haricots verts vinaigrette	Potage	Rillette de sardine
Chipolata	Filet de poisson	Boulette de veau	Quiche maraîchère aux légumes	Pizza
Flageolets	Epinards béchamel / pomme de terre	Beignets de salsifis	Kiri bio  	Salade verte
Pont l'évêque AOP	Mini Babybel bio 	Fourme d'Ambert AOP	Clémentines 	Chanteneige bio  
Cocktail de fruits 	Beignet à l'abricot 	Fromage blanc		Compote pommes poires maison 
LUNDI 23-févr	MARDI 24-févr	MERCREDI 25-févr	JEUDI 26-févr	VENDREDI 27-févr
Salade mimosas 	Potage légumes et kiri	Salade de chèvre chaud 	Salade de lentilles	Potage butternut
Raviolis à la tomate 	Eminçés de dinde 	Estouffade provençale	Filet de poisson pané et citron	Jambon blanc
Salade verte 	Jardinière de légumes	Semoule aux raisins 	Haricots verts / pomme de terre 	Petits pois carottes
Fromage râpé à part	St Nectaire AOP 	Yaourt et son biscuit	Pont l'évêque AOP	Kiri bio
Fruit cru	Feuilleté aux pommes 		Crêpe confiture 	Riz au lait 

Menus susceptibles d'être r  és e  ction 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  	