

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	Emincés 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		Pont l'évêque AOP	Kiri bio
Fruit cru	Feuilleté aux pommes	Yaourt et son biscuit	Crêpe confiture	Riz au lait

Menus susceptibles d'être réalisés 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		