

Semaine 04 05

Restauration scolaire



LUNDI 19-janv	MARDI 20-janv	MERCREDI 21-janv	JEUDI 22-janv	VENDREDI 23-janv
Chou fleur à la crème	Velouté de légumes	Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade	Saucisson sec beurre cornichon
Rôti de porc Sarthois	Brandade de poisson	Sauté de dinde sauce champignons	Lasagne de pois cassés	Bœuf bourguignon
Pâtes	Salade verte	Choux Bruxelle / pomme de terre	Salade verte	Pomme de terre carottes champignons
Saint Paulin	Saint Paulin		Pont l'évêque AOP	
Banane	Fromage blanc fruits secs	Ananas frais	Fruit frais	Tarte fine à l'abricot maison
LUNDI 26-janv	MARDI 27-janv	MERCREDI 28-janv	JEUDI 29-janv	VENDREDI 30-janv
Salade Niçoise	Potage de légumes	Radis beurre	Pain de poisson sauce cocktail	Potage Crecy
Filet de dinde	Gratin de pâtes façon carbonara	Sauté de veau aux champignons	Couscous	Filet meunière quartier de citron
Pommes rissolées	Salade verte	Purée de panais	Garniture couscous	Poireaux à la crème / riz
Mini Babybel bio		Fromage à la coupe	Chanteneige bio	Faisselle
Orange	Liégeois chocolat	Banane	Clémentines	Gâteau chocolat potimarron

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement **et en fonction du nombre d'élèves absents.**

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	

