



LUNDI 02-févr	MARDI 03-févr	MERCREDI 04-févr	JEUDI 05-févr	VENDREDI 06-févr
Coleslaw	Potage au potimarron	Salade Marco Polo	Potage légumes	Carottes râpées
Rôti de porc et sauce	Hachis parmentier aux lentilles corail et vertes	Filet de poisson frais	Choucroute	Paleron à la tomate
Crèmeux de polenta	Salade verte	Gratin de chou fleur	Garniture choucroute	Pommes rissolées
St Nectaire AOP				
Poire	Entremet chocolat	Salade d'oranges	Fromage blanc bio aromatisé	Crêpe confiture
LUNDI 09-févr	MARDI 10-févr	MERCREDI 11-févr	JEUDI 12-févr	VENDREDI 13-févr
Carpaccio de pamplemousse	Potages	Pâté de foie	Betteraves	Tartinade de radis
Tartiflette	Filet de poisson sauce crustacé	Ptit wrap maison	Gougère de légumes	Porc sauté au miel et soja
Salade verte	Mosaïque légumes St Nectaire AOP	Fromage à la coupe		Riz façon Cantonaise
Yaourt aromatisé	Gâteau pois chiche et citron	Abricots au sirop	Clémentines	Gâteau moelleux à l'ananas caramélisé

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 de l'UE	