



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
Crémeux de polenta	Salade verte	Gratin de chou fleur	Garniture choucroute	Pommes rissolées
St Nectaire AOP 	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	Fromage à la coupe		Riz façon Cantonaise 
Yaourt aromatisé	St Nectaire AOP 	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	 	