

Semaine 02 03		Restauration scolaire		Du 05/01/2026	au	18/01/2026	
		LUNDI 05-janv	MARDI 06-janv	MERCREDI 07-janv	JEUDI 08-janv	VENDREDI 09-janv	
Carottes râpées		Potage de légumes		Salade d'endive, noix, dés de jambon	Macédoine de légumes	Surimi mayonnaise	
		Chipolatas	Paupiette de veau forestière	Brochette de volaille au curry	Poisson pané frais		Ravioli
Brocolis / pommes vapeur		Petits pois		Julienne de légumes	Frites	Salade verte	
Fromage à la coupe						Fromage râpé	
Poire		Fromage blanc biscuit		Yaourt		Galette des rois briochée maison	
	LUNDI 12-janv	MARDI 13-janv	MERCREDI 14-janv	JEUDI 15-janv	VENDREDI 16-janv		
Salade d'œufs durs		Potage légumes		Surimi mayonnaise	Terrine de légumes	Potage Crecy	
Paëlla maison (Poisson, poulet, chorizo)		Mijoté de dinde au basilic		Boulettes de bœuf à la provençale	Hachis de lentilles		Jambon blanc
		Jardinière de légumes		Purée de carottes	Salade verte	Semoule à la tomate	
		Fromage à la coupe				Fromage à la coupe	
Fruit cru		Entremet vanille		Yaourt et son biscuit	Crumble maison		Clémentines

Menus susceptibles d'être modifiés 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		