

## 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 	Fruit de saison 
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		