

Semaine 12 13

Restauration scolaire



LUNDI 16-mars	MARDI 17-mars	MERCREDI 18-mars	JEUDI 19-mars	VENDREDI 20-mars
Céléri remoulade	Potage Crecy	Carpaccio pamplemousse / orange	Cake au fromage	Salade de cervelas pomme de terre
Pâtes à la Bolognaise	Hachis lentilles pois cassés	Rôti de bœuf froid mayonnaise	Rôti de porc	Colin sauce Américaine
Fromage râpé	Salade verte	Farfalles	Petits pois carottes	Haricots verts
		fromage	Mini Babybel bio	Kiri bio
Abricot sirop	Chou vanille	Yaourt bio	Ile flottante	Brioche perdue



LUNDI 23-mars	MARDI 24-mars	MERCREDI 25-mars	JEUDI 26-mars	VENDREDI 27-mars
Salade arlequin (betterave, tomate, maïs)	Rillettes et cornichons	Velouté à la courgette et kiri	Radis beurre	Salade Hollandaise (Haricots verts, mimolette, jambon en dés)
Chipolatas	Filet de poisson frais	Gratin brocolis / œufs durs	Tortellonis aux 3 fromages	Boudin blanc
Frites	Mosaïque légumes			Purée
Fromage		fromage		fromage
Fruit cru	Banane	Yaourt bio	Marbré vanille chocolat	Pêche melba

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		