

Semaine 14 15

Restauration scolaire



LUNDI 30-mars	MARDI 31-mars	MERCREDI 01-avr	JEUDI 02-avr	VENDREDI 03-avr
Carottes râpées 	Taboulé 	Potage de légumes 	Blinis de saumon fumé 	Concombre à la crème
Poisson pané frais 	Boulettes de soja sauce tomate 	Sauté de veau Marengo 	Parmentier d'agneau 	Cordon bleu
Coquillettes à la tomate 	Duo brocolis /carottes 	Pdt champignons 	Salade verte 	Méli mélo de légumes
Brie 	Camembert 	Compote spéculos 	St Nectaire AOP 	Semoule au lait
Fruit cru 	Feuilleté aux poires 			
LUNDI 06-avr	MARDI 07-avr	MERCREDI 08-avr	JEUDI 09-avr	VENDREDI 10-avr
	Coleslaw 	Salade de perles 	Saucisson sec et ail 	Velouté à la courgette
	Filet de poisson frais 	Escalope de volaille à la crème 	Rôti de bœuf béarnaise 	Quiche saumon épinard
	Riz créole 	Purée et brocolis 	Pâtes fromage râpé 	Salade verte
	Yaourt 	Crêpe au sucre 	Carpaccio d'orange 	Entremet pistache

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

