

## Semaine 18 19

## Restauration scolaire



LUNDI 27-avr	MARDI 28-avr	MERCREDI 29-avr	JEUDI 30-avr	VENDREDI 01-mai
Duo mousse de potimaron courgette en verrine	Salade de lentilles	Betteraves / salade	Concombres à la crème	
Cuisse de poulet rôtie aux herbes	Lasagne végétarien	Paleron à la tomate	Filet de poisson frais	
Frites	Salade verte	Carottes vichy	Epinards / pomme de terre	
Camembert	Emmental		Fromage à la coupe	
Fruit cru	Fromage blanc Bio et sablé maison	Carpaccio orange pamplemousse	Poire	
<b>LUNDI</b> <b>04-mai</b>	<b>MARDI</b> <b>05-mai</b>	<b>MERCREDI</b> <b>06-mai</b>	<b>JEUDI</b> <b>07-mai</b>	<b>VENDREDI</b> <b>08-mai</b>



Céléri rémoulade	Salade fromagère	Pâté de campagne	Chou fleur vinaigrette	
Filet de dinde sauce miel	Bœuf bourguignon	Steak de veau sauce bolet	Boulettes d'agneau	
Semoule	Pomme de terre / champignons	Ratatouille	Purée de carottes	
fromage	Fromage à la coupe	fromage	fromage	
Fraises au sucre	Compote de pomme bio	Yaourt bio	Fruit cru	

## 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		