

Semaine 26 27

Restauration scolaire



LUNDI 22-juin	MARDI 23-juin	MERCREDI 24-juin	JEUDI 25-juin	VENDREDI 26-juin
Taboulé aux raisins 	Verrine avocat mousse kiri bio	Salade bourgeoise (carottes, dés emmental, mimolette) 	Tomates mozzarella vinaigrette à part	Rillettes cornichons
Rôti de bœuf froid mayonnaise	Brochette de volaille sauce curry 	Couscous 	P'tit wrap (concombre, h.rouge, carottes, maïs, sauce fromagère) 	Filet de poisson
Haricots verts	Pomme rissoles	Garniture couscous	Emmental râpé	Torsade à la julienne de courgettes
Bûche de chèvre	Kiri bio 	Fromage à la coupe		Camembert
Pêche	Fraises au sucre	Ananas au sirop	Yaourt et son biscuit 	Salade de fruits frais



LUNDI 29-juin	MARDI 30-juin	MERCREDI 01-juil	JEUDI 02-juil	VENDREDI 03-juil
Salade de riz (Riz, thon, tomate, maïs, concombre) 	Buffet de fin d'année	Pique-nique au Camping	Concombre à la crème	Hors d'œuvre variés
Chanteneige BIO 	Rôti de bœuf Rôti de dinde	Melon	Chipolatas	Filet de poisson pané et citron
Compote et biscuit 	Chips	Hamburger frites 	Petits pois	Frites
	Petit pot glacé chocolat (maternelles) Batonnet chocolat (primaires)	Bâtonnet glacé	Brioche confiture 	Mousse au chocolat

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		