












Semaine 24 25

Restauration scolaire



LUNDI 08-juin	MARDI 09-juin	MERCREDI 10-juin	JEUDI 11-juin	VENDREDI 12-juin
Betteraves vinaigrette à part	Tomates / concombre mozzarella	 Carottes râpées	Radis beurre concombre vinaigrette	Menu 24 heures
Filet meunière quartier de citron	Galette de lentilles corail	Sauté de veau Marengo	Jambon blanc	
 Coquillettes au beurre	Poêlée de courgettes persillade	 Haricots verts	 Salade piémontaise	
Brie				
Fraise chantilly	Banane	Compote spéculoos	Entremet caramel	



LUNDI 15-juin	MARDI 16-juin	MERCREDI 17-juin	JEUDI 18-juin	VENDREDI 19-juin
Repas du monde Salade de maïs	Coleslaw	Tartinade de radis	Melon	 Brocolis frais vinaigrette
Rougail saucisse	Lasagne bolognaise	Escalope de volaille à la crème	Boulettes végétales	Filet de poisson blanc sauce ciboulette
 Riz créole	 Salade verte	 Purée de brocolis	Ratatouille	 Pomme vapeur
Ananas frais	Nectarine	Petit suisse	Fromage à la coupe	
		Crêpe au sucre	Roulé à la framboise	Boules de glace vanille chantilly et cigarette Russe

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		
Repas à thème		Repas végétarien								