



LUNDI 14-sept	MARDI 15-sept	MERCREDI 16-sept	JEUDI 17-sept	VENDREDI 18-sept
Salade Parisienne 	Taboulé aux raisins 	Œufs mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Salade Hollandaise
Sot l'y laisse 	Protéines de soja cuisinées	Noix de joue de porc 	Jambon 	Filet de poisson sauce crustacé
Carottes persillade 	Tajine de légumes 	Haricots Coco	Purée 	Epinards / pomme de terre
Samos		Fromage à la coupe	Tome Sarthoise bio 	
Pêche	Tarte fine à l'abricot maison 	Raisin	Compote maison, pomme / poire 	Petit pot de glace
LUNDI 21-sept	MARDI 22-sept	MERCREDI 23-sept	JEUDI 24-sept	VENDREDI 25-sept
Chou fleur vinaigrette	Gaspacho 	Haricots verts vinaigrette	Coleslaw	Tomates / mâche
Paleron à la tomate 	Poisson pané ketchup 	Pilon de poulet mariné au miel et curry 	Pain de butternut au gouda sauce crème 	Sauté de veau Marengo
Macaronis au beurre	Frites	Riz / cotes de bettes	Salade verte 	Semoule aux raisins
Yaourt bio fermier brassé aux fruits (selon saison) 	Brie 	Fromage à la coupe 	Banane	Fromage à la coupe
	Raisin	Tarte rhubarbe		Crumble maison

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 légumes et de lait dans les écoles de l'UE

