



LUNDI 31-août	MARDI 01-sept	MERCREDI 02-sept	JEUDI 03-sept	VENDREDI 04-sept
	Melon	Pâté de campagne	Pastèque	Courgettes râpées
	Jambon de dinde Ketchup	Paupiette de veau forestière	Pizza Napolitaine (tomate, champignons, fromage)	Cordon bleu
	Pommes rissolées	Riz / courgettes	Salade verte	Petits pois / carottes
	Emmental			
	Glace	Abricots	Fromage blanc bio nature	Fraises au sucre
LUNDI 07-sept	MARDI 08-sept	MERCREDI 09-sept	JEUDI 10-sept	VENDREDI 11-sept
Tomates vinaigrette	Carottes râpées	Gaspacho	Salade de riz, tomate, emmental	Brocolis sauce crème
Chipolatas	Rôti de bœuf froid	Sot l'y laisse sauce curry	Dos de colin	Boulettes de soja à la tomate et au basilic
Haricots verts / pommes de terre	Chips	Boulgours au champignons	Jardinière maison	Macaronis fromage râpé
Pont l'Evêque		Yaourt bio fermier brassé aux fruits (selon saison)	Liégeois vanille	Fruit de saison
Brugnon	Pudding crème anglaise			

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 fruits et légumes et de lait d'écoles de l'UE		