



LUNDI 28-sept		MARDI 29-sept		MERCREDI 30-sept		JEUDI 01-oct		VENDREDI 02-oct	
Tomate à la crème		Concombres vinaigrette		Pâté de foie		Tartinade de radis roses		Potage de légumes au boursin	
Sot l'y laisse		Lasagne de légumes et pois chiches		Paupiette de lapin aux pruneaux		Blanquette de poisson		Croissant jambon fromage	
Purée de carottes		Salade verte		Coquillettes au beurre		Courgettes et dés de pommes de terre		Salade verte	
Camembert				Fromage à la coupe		Fromage à la coupe			
Yaourt bio fermier brassé aux fruits (selon saison)		Poire		Abricots au sirop		Marbré maison et crème Anglaise		Glace à la fraise et coulis de fruits rouges	
LUNDI 05-oct		MARDI 06-oct		MERCREDI 07-oct		JEUDI 08-oct		VENDREDI 09-oct	
Crêpe au fromage		Salade Marco Polo		Céleri remoulade		0		Sardine au beurre	
Roti de porc à la moutarde		Poitrine de veau farcie sauce basilic		Hachis de parmentier et lentilles				Jambon	
Haricots verts / beurre		Purée de chou fleur		Salade verte				Gratin de pâtes	
		Fromage à la coupe		Fromage à la coupe					
Ananas frais		Crème Suédoise		Fruit de saison				Raisin	

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		