Semaine 44 45

Restauration scolaire

LUNDI 02-nov	MARDI 03-nov	MERCREDI 04-nov	JEUDI 05-nov	VENDREDI 06-nov
Coleslaw	Salade de lentilles	Cake au thon et légumes	Carottes râpées	Velouté au potimarron et croûtons safranés
Chipolatas	Dos de colin	Escalope de volaille à la crème	Rôti de bœuf froid sauce poivre	Boulette de soja à la tomate et au basilic
Haricots verts / pommes de terre	Jardinière de légumes	Boulgours au beurre	Pommes rissolées	Semoule
Pont l'Evèque	Brie		Fromage à la coupe	Petit suisse
Clémentines (2)	Liégeois vanille	Poire	Pudding crème anglaise	Fruit de saison

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Lécolabel pêche durable		Le logo RUP (régions ultrapériphériques)		STG : Spécialité Traditionelle 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	