



LUNDI 23-nov		MARDI 24-nov		MERCREDI 25-nov		JEUDI 26-nov		VENDREDI 27-nov	
Tartinade de sardines		Salade d'endive, noix		Carpaccio de pamplemousse et orange		Salade de chèvre chaud		Potage de légumes au boursin	
Quenelle de volaille forestière		Chili con carne		Mironton de bœuf		Blanquette de poisson		Croque monsieur au fromage	
Purée de carottes		Salade verte		Petit pois à la Française		Epinards / pomme de terre		Salade verte	
		Camembert		Fromage à la coupe					
Yaourt bio fermier brassé aux fruits (selon saison)		Poire		Chou vanille		Marbré maison et crème Anglaise		Riz au lait	
LUNDI 30-nov		MARDI 01-déc		MERCREDI 02-déc		JEUDI 03-déc		VENDREDI 04-déc	
Crêpe au fromage		Rillettes cornichons		Radis au beurre		Terrine de légumes sauce cocktail		Carottes râpées	
Hachis parmentier		Filet meunière		Roti de porc à la moutarde		Blanquette de poulet de LOUE		Jambon	
Salade verte		Chou fleur au beurre		Haricots verts / beurre		Julienne de légumes		Frites et salade verte	
				Fromage à la coupe		Fromage à la coupe			
Ananas frais		Crème dessert chocolat		Pomme		Brioche confiture		Clémentines	

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		



Programme de distribution
de fruits et légumes et de lait
dans les écoles de l'UE