

## Semaine 09 10

## Restauration scolaire



LUNDI 27-févr	MARDI 28-févr	MERCREDI 01-mars	JEUDI 02-mars	VENDREDI 03-mars
Œufs mimosas	Céleri rémoulade	Chou blanc dés de gouda crème	Cake au fromage et dés de carottes	Rillettes de thon
Brandade de poisson	Rôti de dinde	Jambon blanc	Omelette piperade (séparé)	Bolognaise d'agneau
Salade verte	Pomme vapeur	Haricots beurre	Salade verte	Coquillettes au beurre
Emmental	Tome blanche		Brie	Saint Nectaire
Clémentines	Liégeois chocolat maison	Compote maison, pomme / poire	Banane	Fromage blanc Bio et sablé maison
LUNDI 06-mars	MARDI 07-mars	MERCREDI 08-mars	JEUDI 09-mars	VENDREDI 10-mars
Salade de perles	Betteraves / salade	Salade, endives, jambon, œufs durs	Velouté de légumes	Coleslaw
Rôti de porc	Filet de poisson frais	Bœuf mode aux carottes	Escalope de volaille à la crème	Fish and chips
Lentilles	Riz créole	Carottes /champignons	Pommes rissolées	Salade verte
Mimolette	Brie	Fromage blanc	Camembert	Cheddar
Salade Kiwi / pommes	Yaourt aromatisé	Carpaccio orange pamplemousse	Glace	Brownies 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		