

Semaine 20 et 21

Restauration scolaire



LUNDI 15-mai	MARDI 16-mai	MERCREDI 17-mai	JEUDI 18-mai	VENDREDI 19-mai
Croissant fromage	Betteraves / salade	Concombres à la crème 		
Jambon blanc 	Pâtes au saumon 	Poitrine de veau farcie sauce forestière 		
Purée de patates douces 	0	Petit pois		
Cantadou	Tome blanche	Fromage blanc 		
Compote de poire 	Fruit de saison	Far au pruneaux 		



LUNDI 22-mai	MARDI 23-mai	MERCREDI 24-mai	JEUDI 25-mai	VENDREDI 26-mai
Mousse de canard 	Tomates à la crème	Salade Parisienne	Chou fleur vinaigrette	Carottes râpées 
Couscous 	Hachis parmentier 	Eminçés de dinde 	Blanquette de poisson 	Raviolis à la tomate
Garniture couscous	Salade verte	Courgettes à la tomate	Riz créole	
Chèvre	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Boursin
Compote de pomme et biscuit 	Entremet vanille	Dame blanche	Clafoutis aux cerises 	Fromage blanc bio aromatisé 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement et en fonction du nombre d'élèves absents.

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 	