

Semaine 20 et 21

Restauration scolaire



LUNDI 15-mai	MARDI 16-mai	MERCREDI 17-mai	JEUDI 18-mai	VENDREDI 19-mai
Croissillon 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	