

Semaine 42 43

Restauration scolaire



	LUNDI 16-oct	MARDI 17-oct	MERCREDI 18-oct	JEUDI 19-oct	VENDREDI 20-oct
Chaque jour sa couleur	Carottes râpées gruyère	Potage à la tomate	Macédoine de légumes	Brocolis	Œufs mimosas
	Potimaron et butternut en gratin	Haché de bœuf au coulis de poivrons	Steack de veau	Tarte chèvre courgette et basilic	Tortilla maison
Semaine du goût	0	Tomates au four et basilic	Riz créole	Haricots verts	0
	Gouda	Emmental	Fromage à la coupe	0	Emmental
	Salade d'oranges	Panna cotta à la grenadine	Compote spéculos	Entremet pistache	Mousse citron
	LUNDI 23-oct	MARDI 24-oct	MERCREDI 25-oct	JEUDI 26-oct	VENDREDI 27-oct

Centre Aéré

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			