














Semaine 40 41

Restauration scolaire



LUNDI 02-oct	MARDI 03-oct	MERCREDI 04-oct	JEUDI 05-oct	VENDREDI 06-oct
Salade œufs durs	Concombres vinaigrette	Pâté de foie	Céléri rémoulade 	Potage de légumes 
Sot l'y laisse 	Lasagne aux légumes du soleil et pois chiches 	Lapin aux pruneaux	Nuggets de poisson au citron	Croissant au fromage 
Purée de carottes 	Salade verte	Coquillettes au beurre	Pommes rissolées	Salade verte
Camembert		Fromage à la coupe		
Yaourt bio fermier brassé aux fruits (selon saison) 	Poire	Abricot au sirop	Batonnet glacé	Gâteau de courgettes et chocolat 



LUNDI 09-oct	MARDI 10-oct	MERCREDI 11-oct	JEUDI 12-oct	VENDREDI 13-oct
Crêpe au fromage	Salade Marco Polo 	Soupe grasse vermicelles	Betteraves / maïs	Radis beurre
Cuisse de poulet 	Croque monsieur 	Poule sauce blanche	Raviolis à la tomate	Poitrine de veau farcie sauce basilic
Haricots verts / beurre	Salade verte	Salsifis / Pommes de terre	Salade verte	Gratin de Chou-fleur 
Ananas frais	Pêche melba	Fromage à la coupe	Yaourt bio fermier brassé aromatisé (selon saison) 	Raisin

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 	