

Semaine 21 22

Restauration scolaire



LUNDI 20-mai	MARDI 21-mai	MERCREDI 22-mai	JEUDI 23-mai	VENDREDI 24-mai
	Carottes râpées / radis	Surimi mayonnaise	Céleri rémoulade	Concombres vinaigrette
	Boulette de soja	Sauté de veau Marengo	Hachis parmentier	Cordon bleu
	Purée de brocolis	Pommes duchesse	Salade verte	Méli mélo de légumes
			Saint Nectaire	
	Fruit de saison	Compote spéculos	Fruit cru	Riz au lait



LUNDI 27-mai	MARDI 28-mai	MERCREDI 29-mai	JEUDI 30-mai	VENDREDI 31-mai
Chou fleur à la crème	Coleslaw	Pâté de foie cornichon	Salade de perles	Taboulé
Effiloché de volaille au cidre	Filet de poisson frais	Paupiette de veau	Boulette de bœuf provençale	Gougère Jurassienne (Chou, béchamel, fromage)
Riz	Macaroni fromage râpé	Haricots verts	Courgettes poêlées	Salade verte
Fromage	fromage		Fromage à la coupe	fromage
Fromage blanc BIO	Roulé abricot	Fruit	Feuilleté aux fraises	Glace vaille caramel beurre salé

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	