

Semaine 23 24

Restauration scolaire



| LUNDI 03-juin | MARDI 04-juin | MERCREDI 05-juin | JEUDI 06-juin | VENDREDI 07-juin |
|-----------------------------------|---|-----------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Salade multicolore (FL sans maïs) | Betterave aux pommes | Salade Marco Polo | Melon | Macédoine de légumes |
| Sauté de dinde | Galette maraichère (dés de carottes, courgettes, petits pois, haricotes verts, dés de jambon) | Rôti de porc Sarthois | Paleron sauce tomate | Dos de colin |
| Crèmeux de polenta au parmesan | Salade verte | Petit pois / carottes | Blé au beurre | Epinards / pommes de terre |
| Eclair au chocolat | Poire | Salade d'oranges | Fromage blanc bio aromatisé | Brie |
| | | | | Feuilleté à la fraise |



| LUNDI 10-juin | MARDI 11-juin | MERCREDI 12-juin | JEUDI 13-juin | VENDREDI 14-juin |
|--|------------------------|-----------------------|-------------------|--|
| Tomate | Salade Hollandaise | Salade mimosas | Crêpe au fromage | Rillettes cornichon |
| Parmentier de lentilles | Bœuf mode aux carottes | Endives au jambon (2) | Poulet Basquaise | Chippo ketchup |
| Salade verte | Carottes /champignons | | Riz / ratatouille | Churros de pomme de terre à l'emmental |
| Yaourt bio fermier brassé aromatisé (selon saison) et sablé maison | Entremet chocolat | Prunes | Cerises | |

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 | |