

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
Eclair au chocolat	Poire	Salade d'oranges	Fromage blanc bio aromatisé	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 comichon
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	