

Semaine 40 41

Restauration scolaire



LUNDI 30-sept	MARDI 01-oct	MERCREDI 02-oct	JEUDI 03-oct	VENDREDI 04-oct
Tomate à la crème	Concombres vinaigrette	Pâté de foie	Courgettes rapées au basilic et huile d'olive 	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	Tome de montagne	
Yaourt bio fermier brassé aux fruits (selon saison)  	Poire	Abricot au sirop	Batonnet glacé	Gâteau de courgettes et chocolat et crème anglaise 
LUNDI 07-oct	MARDI 08-oct	MERCREDI 09-oct	JEUDI 10-oct	VENDREDI 11-oct
Crêpe au fromage	Salade Marco Polo 	Radis au beurre 	Potage légumes 	Sardines au beurre
Haut de cuisse de poulet 	Poitrine de veau farcie sauce basilic 	Hachis parmentier 	Croissant au fromage 	Jambon 
Haricots verts / beurre	Chou fleur au beurre	Salade verte 	Salade verte	Gratin de pâtes 
Ananas frais	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		
	Pêche melba	Fruit de saison	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 	