

Semaine 42 43

Restauration scolaire



LUNDI 14-oct		MARDI 15-oct		MERCREDI 16-oct		JEUDI 17-oct		VENDREDI 18-oct	
Salade de pomme de terre		Potage au potiron		Pâté Richelieu		Potage légumes		Coleslaw	
Poulet provençale		Sauté de veau aux olives		Bœuf à la bierre et pain d'épice		Boulette de soja à la tomate et au basilic		Pizza jambon fromage	
Haricots verts / beurre		Julienne de légumes		Pommes Duchesses		Macaroni fromage râpé servi à part		Salade verte	
Camembert									
Compote de pommes maison		Feuilleté aux poires		Fromage blanc Bio et sablé maison		Cocktail de fruits		Glace vanille chantilly	



LUNDI 21-oct		MARDI 22-oct		MERCREDI 23-oct		JEUDI 24-oct		VENDREDI 25-oct				
Macédoine mayonnaise		Potage aux vermicelles		Terrine de légumes aux coulis de tomates		Potage Crecy		Terrine de légumes				
Chipolatas		Dos de colin sauce crevettes		Rôti de dinde		Pâtes à la bolognaise			Croque monsieur maison			
Lentilles		Purée de potimaron		Semoule et sauce tomate		Fromage râpé				Glace chocolat chantilly		
Vache qui rit				Fromage à la coupe							Glace chocolat chantilly	
Banane		Yaourt bio fermier brassé aromatisé (selon saison)		Cake maison et crème anglaise		Bourdon à la pomme						Glace chocolat chantilly

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			