

Semaine 36 37

Restauration scolaire



LUNDI 02-sept	MARDI 03-sept	MERCREDI 04-sept	JEUDI 05-sept	VENDREDI 06-sept
Tomates vinaigrette	Salade piémontaise	Pâté de campagne	Duo pastèque melon	Bavarois de courgettes sur blinis
Jambon de dinde	Rôti de porc Sarthois	Hamburger	Pizza Napolitaine (tomate, champignons, fromage)	Cordon bleu
Pommes rissolées	Carottes vichy	Frites	Salade verte	Flageolets
Camembert	Emmental			
Glace	Feuilleté aux pommes	Abricots	Fromage blanc Bio et sablé maison	Fraises au sucre



LUNDI 09-sept	MARDI 10-sept	MERCREDI 11-sept	JEUDI 12-sept	VENDREDI 13-sept
Melon	Salade de riz, tomate, emmental	Œufs mimosas	Carottes râpées	Brocolis sauce crème
Chipolatas	Dos de colin	Sot l'y laisse	Rôti de bœuf froid	Boulette de soja à la tomate et au basilic
Haricots verts / pommes de terre	Jardinière de légumes	Blé à la tomate	Chips	Macaroni fromage râpé
Emmental			Fromage à la coupe	
Brugnon	Liégeois vanille	Yaourt bio fermier brassé aux fruits (selon saison)	Kiwi	Pudding crème anglaise

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	