





















LUNDI 11-nov	MARDI 12-nov	MERCREDI 13-nov	JEUDI 14-nov	VENDREDI 15-nov
	Taboulé 	Potage à la tomate 	Betteraves / salade	Chou fleur à la crème 
	Batonnet pané au fromage	Rôti de porc 	Chipolata 	
	Gratin de Courgettes	Purée de céleri	Churros de pomme de terre à l'emmental 	Paëlla et sa garniture
	Tarte fine à l'abricot maison 	Fromage à la coupe	Salade verte 	
		Fruit de saison	Compote maison, pomme / poire 	Petit pot de glace
LUNDI 18-nov	MARDI 19-nov	MERCREDI 20-nov	JEUDI 21-nov	VENDREDI 22-nov
Rillettes cornichons	Céleri rémoulade 	Potage légumes	Salade de riz	Velouté de potimaron et kiri 
Omelette 	poulet ketchup 	Choucroute 	Pizza 4 fromages 	Quenelle de volaille forestière
Ratatouille	Frites	Garniture choucroute	Salade verte	Semoule
Confiture fraises	Vache qui rit	Fromage à la coupe		
Fromage blanc bio 	Orange	Tarte rhubarbe	Clémentines 	Crumble maison 

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 	



Programme de distribution de fruits et légumes et de lait dans les écoles de l'UE

