



LUNDI 25-nov	MARDI 26-nov	MERCREDI 27-nov	JEUDI 28-nov	VENDREDI 29-nov
Carottes râpées	Potage légumes	Pâté de foie	Salade d'haricots, maïs, Tomate, Dés de gouda	Chou blanc, dés de pommes
Brandade de poisson maison	Galette complète jambon, champignon, fromage	Bœuf mironton	Cordon végétal	Croissant au fromage et jambon
Salade verte	Salade verte	Riz créole	Pommes rissolées	Salade verte
Yaourt bio	Poire	Abricot au sirop	Liégeois vanille	Gâteau de citrouille et chocolat et crème anglaise
LUNDI 02-déc	MARDI 03-déc	MERCREDI 04-déc	JEUDI 05-déc	VENDREDI 06-déc
Surimi mayonnaise	Salade de pâtes	Soupe grasse vermicelles	Potage légumes	Rillettes et cornichons
Rôti de bœuf froid mayonnaise	Saucisse de volaille	Poule sauce blanche	Ravioli	Poisson pané citron
Haricots verts	Petit pois	Pomme vapeur	Salade verte	Gratin dauphinois
Salade de fruits frais	Pêche melba	Fromage à la coupe	Fromage blanc bio nature	Crème caramel 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

