



LUNDI 5 NOVEMBRE	MARDI 6 NOVEMBRE	JEUDI 8 NOVEMBRE	VENDREDI 9 NOVEMBRE
<p>haricots blancs / thon paupiette de porc petits pois entremet vanille</p>	<p>potage potimarron émincé de bœuf coquillettes fromage fruit de saison</p>	<p>pâté de campagne filet de poisson ratatouille mousse au chocolat</p>	<p>carottes râpées poulet pommes noisettes yaourt au caramel</p>
LUNDI 12 NOVEMBRE	MARDI 13 NOVEMBRE	JEUDI 15 NOVEMBRE	VENDREDI 16 NOVEMBRE
<p>potage poireaux / pommes de terre émincé de volailles macaronis fromage fruit de saison</p>	<p>concombres à la crème rôti de porc haricots verts flan</p>	<p>riz / thon cordon bleu épinards fromage blanc</p>	<p>potage carottes / pommes de terre filet de poisson cœur de blé fromage compote de pommes</p>
LUNDI 19 NOVEMBRE	MARDI 20 NOVEMBRE	JEUDI 22 NOVEMBRE	VENDREDI 23 NOVEMBRE
<p>potage potimarron sauté de porc riz / champignons fromage ananas au sirop</p>	<p>choux blanc / carottes spaghettis bolognaises fromage fruit de saison</p>	<p>potage choux fleurs poisson pané petits pois carottes fromage éclair au chocolat</p>	<p>betteraves rouges / thon aiguillette de poulet purée de potimarron yaourt à la framboise</p>

origine de la viande de bœuf : France
 fait maison

Producteurs locaux de produits frais :

- | | |
|---|---|
| légumes (P'tit Potager Le Mans) | laitage (Ferme Roger Bonnétable et GAEC Bio Avenir Spay) |
| viande de porc (GAEC Les Jenvries Souillé) | pains et pâtisserie (Boulangerie POIRIER Souigné-sous-Ballon) |
| bœuf (Charcuterie Cosme) | poisson (Bonafruits Estivin Le Mans) |
| Volailles (Maison Champion Tennie et Charcuterie COSME) | |



Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement.

Menus établis par Cyrille GUELF, Fabien TORTEVOIS, Véronique POIRIER, Laure TOURNELLE, Sonia BEAUCLAIR, Mario

