



LUNDI 28 JANVIER	MARDI 29 JANVIER	JEUDI 31 JANVIER	VENDREDI 1er FEVRIER
<p>potage potage pommes de terre / carottes sauté de porc macaronis sauce tomate fromage fruit de saison</p>	<p>cervelas à la vinaigrette hachis parmentier salade verte fromage blanc avec confiture de fraises</p>	<p>concombres à la crème couscous à la volaille fromage ananas au sirop</p>	<p>potage poireaux / potage pommes de terre pain de poisson sauce tomate salade verte entremet caramel</p>
LUNDI 4 FEVRIER	MARDI 5 FEVRIER	JEUDI 7 FEVRIER	VENDREDI 9 FEVRIER
<p>potage choux-fleurs / kiri émincé de bœuf purée de céleri / potage pommes de terre fromage compote de pommes</p>	<p>carottes râpées paupiette de porc petits pois carottes mousse au chocolat</p>	<p>potage potimarron filet de poisson sauce oseille riz fromage fruit de saison</p>	<p>céleri remoulade aiguillette de poulet haricots verts gâteau au yaourt</p>
LUNDI 11 FEVRIER	MARDI 12 FEVRIER	JEUDI 14 FEVRIER	VENDREDI 15 FEVRIER
<p>vacances scolaires</p>			<p>vacances scolaires</p>

origine de la viande de bœuf : France
 fait maison

Producteurs locaux de produits frais :

- légumes (P'tit Potager Le Mans)
- viande de porc (GAEC Les Jenvries Souillé)
- bœuf (Charcuterie Cosme)
- Volailles (Maison Champion Tennie et Charcuterie COSME)

- laitage (Ferme Roger Bonnétable et GAEC Bio Avenir Spay)
- pains et pâtisserie (Boulangerie POIRIER Souigné-sous-Ballon)
- poisson (Bonafruits Estivin Le Mans)
- Ferme de la Métairie Le Mans



Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement.
 Menus établis par Cyrille GUELF, Fabien TORTEVOIS, Véronique POIRIER, Laure TOURNELLE, Sonia BEAUCLAIR, Mario

