











LUNDI 7 JANVIER	MARDI 8 JANVIER	JEUDI 10 JANVIER	VENDREDI 11 JANVIER
salade de pâtes / thon chipolatas haricots verts entremet chocolat	potage tomates vermicelles sauté de porc riz / champignons fromage fruit de saison	potage pommes de terre / carottes aiguillette de poulet petits pois carottes fromage galette des rois	carottes râpées filet de poisson semoule fromage blanc
LUNDI 14 JANVIER	MARDI 15 JANVIER	JEUDI 17 JANVIER	VENDREDI 18 JANVIER
potage poireaux / pommes de terre poulet coquillettes mousse au chocolat avec crème chantilly	chou chinois / dés de jambon cordon bleu épinards à la crème fromage compote de pommes	potage oignons / pommes de terre filet de poisson riz sauce tomate gâteau magique	mâche / croutons / concombre rôti de porc pommes de terre rissolées sauce champignons fromage fruit de saison
LUNDI 21 JANVIER	MARDI 22 JANVIER	JEUDI 24 JANVIER	VENDREDI 25 JANVIER
betteraves rouges / thon émincé de volailles haricots blancs à la crème fromage fruit de saison	saucisson à l'ail bœuf bourguignon pommes de terre / carottes yaourt à la vanille	potage butternut poisson pané ratatouille / riz fromage fruit de saison	salade maïs / gruyère / dés de jambon chipolatas lentilles riz au lait

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

