












LUNDI 18 MARS	MARDI 19 MARS	JEUDI 21 MARS	VENDREDI 22 MARS
<p>saucisson à l'ail / beurre aiguillette de poulet haricots verts mousse au chocolat</p>	<p>macédoine de légumes émincé de bœuf purée fromage fruit de saison</p>	<p>piémontaise paupiette de porc petits pois carottes fromage tartelette aux pommes</p>	<p>carottes râpées filet de poisson riz sauce au beurre citronnée fromage blanc</p>
LUNDU 25 MARS	MARDI 26 MARS	JEUDI 28 MARS	VENDREDI 29 MARS
<p>salade coleslaw rôti de dinde ratatouille fromage fruit de saison</p>	<p>betteraves rouges / thon saucisse haricots blancs à la sauce tomate fromage compote de pommes</p>	<p>mousse de foie filet de poisson gratin dauphinois gâteau à la noix de coco</p>	<p>concombres à la crème cordon bleu farfalles entremet caramel</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 GUELFF, Fabien TORTEVOIS, Véronique POIRIER, Laure TOURNELLE, Sonia BEAUCLAIR, Mario

