



LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI
macédoine de légumes / thon émincé de bœuf haricots verts fromage fruit de saison	salade verte / dés de fromage / dés de jambon tajine de porc semoule avec légumes faisselle avec confiture de fraises	carottes râpées émincé de volaille ratatouille fromage éclair au chocolat	rillettes nuggets de poisson choux fleurs / pommes de terre yaourt au caramel
LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI
tomates / œufs durs sauté de dinde haricots verts fromage fruit de saison	cœur de blé / thon hachis parmentier salade verte entremet chocolat	choux fleurs à la crème filet de poisson riz fromage fruit de saison	céleri remoulade poulet pommes de terre au four glace
LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI
carottes râpées / mozzarella sauté de porc sauce curry riz yaourt à la vanille	miettes de surimi / chou chinois chipolatas lentilles fromage flan	FÉRIÉ	PAS D'ECOLE

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

