




## Semaines des 2 au 20 septembre 2019











LUNDI 2 SEPTEMBRE	MARDI 3 SEPTEMBRE	JEUDI 4 SEPTEMBRE	VENDREDI 5 SEPTEMBRE
<b>Concombres à la crème</b> Spaghettis <b>bolognaises</b> Glace	<b>Salade</b> riz/saucisses de Strasbourg <b>Chipolatas</b> <b>Haricots blancs</b> à la sauce tomate <b>Compote de pommes</b>	<b>Salade</b> risetti/ <b>tomates/jambon</b> <b>Poisson pané</b> <b>Haricots verts</b> Fromage <b>Fruits de saison</b>	<b>Carottes râpées</b> /miettes de crabe <b>Rôti de porc</b> sauce <b>moutarde</b> <b>Purée de pommes de terre</b> Entrement vanille
LUNDI 9 SEPTEMBRE	MARDI 10 SEPTEMBRE	JEUDI 12 SEPTEMBRE	VENDREDI 13 SEPTEMBRE
<b>Salade tomates</b> /œufs <b>Aiguillettes de canard</b> sauce <b>champignons</b> Coquillettes Fromage <b>Fruits de saison</b>	<b>Salade tomates</b> /mozzarella/croûtons <b>sauté de porc</b> Julienne de légumes <b>Flan</b>	<b>Salade céleris/cervelas</b> <b>Poisson</b> Riz <b>Fromage</b> <b>Fruits de saison</b>	Haricots verts à la vinaigrette <b>Joues de porc</b> <b>Pommes de terre au four</b> <b>Fromage blanc</b>
LUNDI 16 SEPTEMBRE	MARDI 17 SEPTEMBRE	JEUDI 19 SEPTEMBRE	VENDREDI 20 SEPTEMBRE
<b>Saucisson à l'ail</b> et beurre <b>Gratin</b> de pâtes <b>aux saucisses</b> <b>de Strasbourg</b> <b>Yaourt</b>	<b>Salade pommes de terre</b> /thon <b>Sauté de dinde</b> <b>Carottes vichy</b> /champignons Fromage <b>Fruits de saison</b>	Macédoine/ <b>jambon</b> <b>Nuggets de poisson</b> Riz/ <b>poivrons mixés</b> <b>Eclair au chocolat</b>	<b>Rillettes</b> <b>Emincé de bœuf</b> Haricots verts Fromage <b>Fruits de saison</b>

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 ou Charcuterie COSME)

-  Laitage (Ferme Roger Bonnétable et GAEC Bio Avenir Spay)
-  Pains et pâtisserie (Boulangerie POIRIER Souigné-sous-Ballon)
-  Poisson (Bonafruits Estivin Le Mans)
-  Confiture... (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 et Mario DIAS BARBOSA

