




Semaines du 27 janvier 2020 au 14 février 2020












LUNDI 27 JANVIER	MARDI 28 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER	VENDREDI 31 JANVIER
Rosette Viande hachée de porc Haricots verts Yaourts	Concombres à la crème Gratin salsifis/ pommes de terre aux œufs Fromage Fruits	Potage Nuggets de poisson Pennes sauce ketchup Compote	Potage à la vache qui rit Chipolatas Purée de courges Petites pâtes au chocolat au lait
LUNDI 3 FEVRIER	MARDI 4 FEVRIER	JEUDI 6 FEVRIER	VENDREDI 7 FEVRIER
Rillettes Emincé de porc sauce moutarde Flageolets Gâteau marbré	Potage Jambon blanc sauce madère Frites Glace	Salade pommes de terre aux herbes aromatiques Flan de carottes Choux au chocolat	Potage à la tomate Tartiflette aux lardons et oignons Fruits
LUNDI 10 FEVRIER	MARDI 11 FEVRIER	JEUDI 13 FEVRIER	VENDREDI 14 FEVRIER
Potage Emincé de bœuf Spaghettis Fromage Fruits	Crêpes au fromage Flan brocolis/pommes de terre Yaourts	Potage Poisson Pâtes sauce champignons Fromage Fruits	Jambon au beurre Emincé de volailles Haricots verts Entremet caramel

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)

-  Œufs (M. CABARET de BONNETABLE)
-  Laitage (Ferme Roger Bonnetable 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

