




Semaines du 15 juin 2020 au 3 juillet 2020












LUNDI 15 JUIN	MARDI 16 JUIN	JEUDI 18 JUIN	VENDREDI 19 JUIN
Salade tomates /maïs/thon Jambon braisé Petits pois Gâteau magique	Saucisson à l'ail Lasagne à la viande hachée Crème au chocolat	Salade de blé Quiche Lorraine Yaourts	Sardines à l'huile Emincé de volailles Champignons et riz Fromage Fruits
LUNDI 22 JUIN	MARDI 23 JUIN	JEUDI 25 JUIN	VENDREDI 26 JUIN
Salade choux chinois et oeufs Gratin de fromage de chèvre et courgettes Flan	Radis / beurre Saucisses Lentilles Fromage Fruits	Salade lentilles Rôti de porc Petits pois / carottes Crêpes au sucre ou au chocolat	Rillettes Chipolatas Pommes noisette Yaourts
LUNDI 29 JUIN	MARDI 30 JUIN	JEUDI 2 JUILLET	VENDREDI 3 JUILLET
Concombres à la crème Couscous de légumes Gâteau roulé à la confiture	Saucisson à l'ail Emincé de volailles petits pois /carottes Yaourts	Salade de tomates Hachis parmentier Dessert à base de crème pâtissière et de riz soufflé	Salade du chef Roulé et ses légumes Fruits

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 et du contexte sanitaire.
 Menus établis par Cyrille GUELF, Fabien TORTEVOIS et Mario DIAS BARBOSA

