



Semaines du lundi 23 novembre 2020 au vendredi 11 décembre 2020



| LUNDI 23 NOVEMBRE | MARDI 24 NOVEMBRE | JEUDI 26 NOVEMBRE | VENDREDI 27 NOVEMBRE |
|--|--|---|---|
| <p style="text-align: center;">Potage à la tomate Gratin de pâtes en omelette Fromage Fruits</p> | <p style="text-align: center;">Salade de pommes de terre au thon Viande hachée de bœuf Haricots verts Fromage blanc aux coulis de fruits</p> | <p style="text-align: center;">Potage Tartiflette Salade Fruits</p> | <p style="text-align: center;">Concombre/Carottes Poulet façon "kebab" Frites maison Yaourt</p> |
| LUNDI 30 NOVEMBRE | MARDI 1er DECEMBRE | JEUDI 3 DECEMBRE | VENDREDI 4 DECEMBRE |
| <p style="text-align: center;">Potage Emincé de poulet Ratatouille Fromage Fruits</p> | <p style="text-align: center;">Pâté de campagne Blanquette de veau Pâtes Entremet nappage caramel</p> | <p style="text-align: center;">Potage Poisson pané Fondue de poireaux aux carottes et pommes de terre Yaourt</p> | <p style="text-align: center;">Potage Couscous de légumes Cake au chocolat</p> |
| LUNDI 7 DECEMBRE | MARDI 8 DECEMBRE | JEUDI 10 DECEMBRE | VENDREDI 11 DECEMBRE |
| <p style="text-align: center;">Potage Chipolatas Lentilles Fromage Fruits</p> | <p style="text-align: center;">Rillettes Emincé de dinde Julienne d'endives risolée Ile flottante</p> | <p style="text-align: center;">Carottes/Céleri Quiche au fromage de savoie Salade Eclair au chocolat</p> | <p style="text-align: center;">Potage Emincé de bœuf Frites maison Yaourt</p> |

La loi issue des Etats généraux de l'Alimentation (Egalim) du 2 octobre 2018 impose à toutes les restaurations scolaires de proposer au-moins un menu végétarien, à base de protéines végétales pouvant comporter des œufs ou des produits laitiers, par semaine.

origine de la viande de bœuf : France

fait maison

Producteurs locaux de produits frais :

Légumes (Le P'tit Potager Le Mans)

Viandes de bœuf, porc, veau et de volailles (Gaec LES JENVRIES à Souillé,

Charcuterie COSME Le Mans, SCEA RUEL LE TANDEM BALLON-SAINT MARS)

Toutes nos préparations MAISON à base d'œufs sont réalisées avec des œufs frais de la ferme de la Mandinière à Bonnétable.

Pâtes fraîches (La Pâte sarthoise à YVRE)

Laitage (Ferme Roger à Bonnétable et GAEC Bio Avenir à Spay)

Pains et pâtisserie (Boulangerie POIRIER à Souigné-sous-Ballon)

Poisson frais (Bonafruits Estivin Le Mans)



Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement et du contexte sanitaire.

Menus établis par les membres du groupe de travail MENUS: Fabien TORTEVOIS (élu), Cyrille GUELFF (élu), Chantal GRATEDOUX (élu), Véronique POIRIER (élu),

Mario BARBOSA (cuisinier) et Laure TOURNELLE (APE)

