



Semaines du lundi 28 juin 2021 au mardi 6 juillet 2021



LUNDI 28 JUIN	MARDI 29 JUIN	JEUDI 2 JUILLET	VENDREDI 3 JUILLET
Rillette Sauté de porc Polenta Fromage Fruits	Carottes râpées Joutes de bœuf Petits pois / carottes Compote pommes/mirabelles	Choux-fleurs / Mais Friand fromage Salade Fromage Fruits	Salade de pommes de terre / dès de fromage Aiguillettes de poulet Haricots verts Entremet (maison) à l'ananas
LUNDI 5 JUILLET	MARDI 6 JUILLET		
choux chinois / Croûtons / jambon Boulettes de bœuf Poêlée campagnarde Yaourt	Salade de tomates et céréales Jambon Frites Glace		

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 GUELF (élu), Chantal GRATEDOUX (élu), Véronique POIRIER (élu),

Mario BARBOSA (cuisinier) et Laure TOURNELLE (APE)

