



## Semaines du lundi 20 septembre 2021 au vendredi 8 octobre 2021



LUNDI 20 SEPTEMBRE	MARDI 21 SEPTEMBRE	JEUDI 23 SEPTEMBRE	VENDREDI 24 SEPTEMBRE
Macédoine au surimi <b>Sauté de porc</b> <b>Lentilles</b> <b>Fromage</b> <b>Fruits</b>	Knackis- <b>tomates</b> vinaigrette <b>Joues de bœuf</b> <b>Pâtes</b> <b>Yaourt</b>	Salami <b>Nuggets de poulet</b> Petits pois / carottes <b>Tartelette aux pommes</b>	<b>Salade coleslaw</b> <b>Pommes de terre</b> au fromage fondu <b>Compote pommes/rhubarbes</b>
LUNDI 27 SEPTEMBRE	MARDI 28 SEPTEMBRE	JEUDI 30 SEPTEMBRE	VENDREDI 1er OCTOBRE
<b>Concombres au yaourt</b> <b>Sauté de veau</b> Poêlée campagnarde <b>Fromage</b> <b>Fruits</b>	<b>Betteraves/cervelas</b> <b>Filets de volaille</b> Riz <b>Yaourt</b>	<b>Choux chinois / croûtons</b> <b>Poisson</b> <b>Carottes / haricots rouges</b> <b>Fromage</b> <b>Fruits</b>	<b>Salade multigraines/radis</b> Galette de légumes <b>Salade</b> Glace
LUNDI 4 OCTOBRE	MARDI 5 OCTOBRE	JEUDI 7 OCTOBRE	VENDREDI 8 OCTOBRE
Rosette <b>Boulettes de bœuf</b> Spaghettis <b>Fromage</b> <b>Fruits</b>	<b>Concombres à la crème</b> <b>Gésiers</b> Haricots verts <b>Compote pommes/fraises</b>	Radis <b>Tartes de légumes aux œufs</b> <b>Fromage</b> <b>Fruits</b>	Petites pâtes aux <b>dés de jambon</b> <b>Cordons bleus</b> Ratatouille <b>Yaourt</b>

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 préparitions 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 Souligné-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)

—