



Semaines du lundi 11 au 22 octobre 2021



LUNDI 11 OCTOBRE	MARDI 12 OCTOBRE	JEUDI 14 OCTOBRE	VENDREDI 15 OCTOBRE
Semaine du goût			
Durant cette semaine du goût, les menus seront affichés quotidiennement dans la vitrine extérieure de la Mairie chaque après-midi afin de permettre aux enfants de goûter et découvrir.			
LUNDI 18 OCTOBRE	MARDI 19 OCTOBRE	JEUDI 21 OCTOBRE	VENDREDI 22 OCTOBRE
Salade de betteraves rouges Quiche carottes/pommes de terre au boursin Compote pommes/bananes	Saucisson à l'ail Longe de porc au miel Haricots verts Fromage Fruits	Salade de tomates aux croûtons Poisson sauce citron Blé Choux au chocolat	Jambon beurre Pilons de poulet Frites maison Fromage Fruits

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)

