



Semaine du lundi 24 janvier 2022 au vendredi 4 février 2022



LUNDI 24 JANVIER	MARDI 25 JANVIER	JEUDI 27 JANVIER	VENDREDI 28 JANVIER
Rosette Emincé de volaille sauce moutarde Haricots verts Compote	Velouté de pois casés Quiche aux fromages Salade Fruits	Carottes râpées Poisson Riz Choux vanille	Potage aux courges Parmentier de dark Vador Fruits
LUNDI 31 JANVIER	MARDI 1er FEVRIER	JEUDI 3 FEVRIER	VENDREDI 4 FEVRIER
Macédoine de légumes/mayonnaise Spaghettis bolognaises Fruits	Oeufs mimosas Pizza aux légumes Salade Compote	Salade de lentilles au jambon Sauté de dinde Petits pois Gâteau maison	Potage Cassoulet maison Yaourt

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 Soulligné-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), Anita BLOT (cuisinière) et Laure TOURNELLE (APE)

1