



## Semaine du lundi 4 juillet 2022 au jeudi 7 juillet 2022



LUNDI 4 JUILLET	MARDI 5 JUILLET	JEUDI 7 JUILLET	
<p style="color: green;">Concombres</p> <p>Spaghettis <span style="color: blue;">bolognaises</span></p> <p style="color: green;">Fruits</p>	<p style="color: orange;">Salade de lentilles corails à la féta</p> <p>Galettes de légumes</p> <p style="color: green;">Salade</p> <p style="color: red;">Fromage</p> <p style="color: red;">Yaourt</p>	<p style="color: green;">Tomates œufs durs</p> <p style="color: blue;">Rôti de porc</p> <p>Haricots verts</p> <p style="color: red;">Glace</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, GAEC Bio Avenir à Spay et Ferme de la Ginglinière à SCEAUX SUR HUISNE)

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),

Anita BLOT (cuisinière) et Laure TOURNELLE (APE)

