



## Semaine du lundi 14 novembre 2022 au vendredi 2 décembre 2022



LUNDI 14 NOVEMBRE	MARDI 15 NOVEMBRE	JEUDI 17 NOVEMBRE	VENDREDI 18 NOVEMBRE
<p style="text-align: center;"><b>Potage</b>  <b>Rôti de porc</b>                      Haricots verts  <b>Fruits</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Salade</b> avec du jambon sec  <b>Saucisses</b>  <b>Purée de pommes de terre</b>  <b>Compote</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Salade</b>  <b>Gratin</b> de macaronis <b>aux choux fleurs</b>  <b>Yaourt</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Salade coleslaw</b>  <b>Boulettes de bœuf</b> sauce tomate                      Semoule  <b>Fruits</b></p>
LUNDI 21 NOVEMBRE	MARDI 22 NOVEMBRE	JEUDI 24 NOVEMBRE	VENDREDI 25 NOVEMBRE
<p style="text-align: center;"><b>Saucisson à l'ail</b>  <b>Emincé de volailles</b>  <b>Haricots cocos</b>  <b>Yaourt</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Pizza légumes fromage</b>  <b>Salade</b>  <b>Fruits</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Carottes râpées</b>  <b>Saucisses</b>  <b>Lentilles</b>  <b>Eclair au chocolat</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Salade</b>  <b>Croque monsieur</b>  <b>Fromage blanc</b></p>
LUNDI 28 NOVEMBRE	MARDI 29 NOVEMBRE	JEUDI 1er DECEMBRE	VENDREDI 2 DECEMBRE
<p style="text-align: center;"><b>Potage</b>                      Macaronis <b>aux brocolis</b> et parmesan  <b>Fruits</b></p>	<p style="text-align: center;">Salami  <b>Veau à la normande</b> aux champignons  <b>Petits pois</b>  <b>Compote</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Potage</b>  <b>Poisson</b>                      Riz  <b>Yaourt</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Pâté</b>  <b>Poulet</b>  <b>Frites</b>  <b>Fruits</b></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)

