



## Semaine du lundi 17 juin 2024 au vendredi 5 juillet 2024



LUNDI 17 JUIN	MARDI 18 JUIN	JEUDI 20 JUIN	VENDREDI 21 JUIN
<b>Choux chinois/</b> dés emmental Spaghettis <b>à la bolognaise</b> <b>Yaourt</b>	<b>Sorties scolaires</b> avec pique-nique	<b>Salade/</b> croûtons <b>Emincé d'agneau</b> <b>Ratatouille</b> <b>Flan</b>	Multi graines / maïs <b>Omelettes / pommes de terre</b> <b>Tomme</b> <b>Fruits</b>
LUNDI 24 JUIN	MARDI 25 JUIN	JEUDI 27 JUIN	VENDREDI 28 JUIN
<b>Croque monsieur</b> <b>Salade</b> <b>Crème dessert</b>	<b>Salade</b> <b>Quiche aux légumes</b> <b>Tomme</b> <b>Fruits</b>	<b>Piémontaise</b> <b>Rôti de porc froid</b> <b>Compote</b>	<b>Radis</b> au beurre <b>Saucisses</b> <b>Pâtes</b> <b>Yaourt</b>
LUNDI 1er JUILLET	MARDI 2 JUILLET	JEUDI 4 JUILLET	VENDREDI 5 JUILLET
<b>Salade Louisiane</b> Galette de légumes <b>Salade</b> <b>Fruits</b>	<b>Concombres</b> <b>Boulettes de bœuf</b> Riz / sauce tomate <b>Yaourt</b>	<b>Betteraves rouges</b> <b>Pizza jambon-fromage</b> <b>Compote</b>	<b>Salade</b> maïs et thon <b>Emincé de volailles</b> <b>Pommes noisette</b> <b>Glace</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 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, M. DENAY Romain)



Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement et du contexte sanitaire.

Menus établis par les membres du groupe de travail MENUIS: Fabien TORTEVOIS (élu), Cyrille GUELFF (élu), Chantal GRATEDOUX (élu), Véronique POIRIER (élu),

Anita BLOT (cuisinière) et Laure TOURNELLE (APE)

