



Semaine du lundi 14 octobre 2024 au vendredi 18 octobre 2024



LUNDI 14 OCTOBRE	MARDI 15 OCTOBRE	JEUDI 17 OCTOBRE	VENDREDI 18 OCTOBRE
Salade pommes de terre, céleri et dés d'emmental Quiches aux légumes Compote	Chili corn carné Fromage Carot cake	De quel pays sera le menu proposé ? 	De quel pays sera le menu proposé ? 

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)

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, pâtisserie et biscuits (Boulangerie POIRIER à Souigné-sous-Ballon et société Sookie)

Poisson frais (Bonafruits Estivin Le Mans, La Pêche en poche)

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)



