Semaine du lundi 4 novembre 2024 au vendredi 22 novembre 2024

LUNDI 4 NOVEMBRE	MARDI 5 NOVEMBRE	JEUDI 7 NOVEMBRE	VENDREDI 8 NOVEMBRE
Maquereau à moutarde Emincé de dinde Riz Compote	Oeufs durs mayonnaise Sauté de porc Carottes Vichy Yaourt	Choux chinois maïs Spaghettis aux courgettes et fromage Dessert maison	Pâté de campagne Saucisses Purée Fruits
LUNDI 11 NOVEMBRE	**MARDI 12 NOVEMBRE**	**JEUDI 14 NOVEMBRE**	**VENDREDI 15 NOVEMBRE**
FÉRIÉ	Andouille Haché jambon-fromage Haricots verts Créme dessert	Salade Tarte butternuts et chèvre fruits	Betteraves rouges Potée aux choux Yaourt
LUNDI 18 NOVEMBRE	**MARDI 19 NOVEMBRE**	**JEUDI 21 NOVEMBRE**	**VENDREDI 22 NOVEMBRE**
Choux chinois et croûtons Riz cantonais végétarien Fromage Fruits	Soupe de légumes Emincé de volailles Haricots blancs Fromage blanc sur son lit de coulis	Carottes râpées Poisson Semoule Choux vanille	Tartiflette Salade Compote

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)

Pâtes fraîches (La Pâte sarthoise à YVRÉ)

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 Souligné-sous-Ballon et société Sookie)

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

Toutes nos préparitions MAISON à base d'œufs sont réalisées avec des œufs frais de la ferme de la Mandinière à Bonnétable.

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), Laure TOURNELLE et Arnaud GRAS (APE)