



## Semaine du lundi 16 décembre 2024 vendredi 20 décembre 2024

au



LUNDI 16 DÉCEMBRE	MARDI 17 DÉCEMBRE	JEUDI 19 DÉCEMBRE	VENDREDI 20 DÉCEMBRE
Maquereau à la moutarde Chili corn carné Yaourts	Soupe de légumes Paupiettes de porc Haricots verts Fruits	Salade d'endives, œufs durs Gratin de choux fleur et brocolis Fromage Compote et gâteau sec	Salade de blé Boudins blancs Compote Yaourts

La loi issue des États 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 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 Soulligné-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 GUELFF (élu), Chantal GRATEDOUX (élu), Véronique POIRIER (élu), Anita BLOT (cuisinière), Laure TOURNELLE et Arnaud GRAS (APE)



