



Semaine du lundi 6 au vendredi 24 janvier 2025



LUNDI 6 JANVIER	MARDI 7 JANVIER	JEUDI 9 JANVIER	VENDREDI 10 JANVIER
Salami Spaghettis bolognaises Fromage blanc sur coulis	Betteraves rouges Gratin de légumes Salade Fruits	Carottes rapées Poisson Riz Galette des rois	Rillettes Saucisses Haricots verts Fruits
LUNDI 13 JANVIER	MARDI 14 JANVIER	JEUDI 16 JANVIER	VENDREDI 17 JANVIER
Choux chinois/croûtons Chili corne carne Haricots rouges Fromage blanc sur coulis	Soupe de légumes Emincé de volailles Petits pois carottes Fromage Fruits	Salade dés d'emmental Petits salés Lentilles Crème dessert chocolat	Betteraves rouges Spaghettis brocolis façon carbonara Yaourts
LUNDI 20 JANVIER	MARDI 21 JANVIER	JEUDI 23 JANVIER	VENDREDI 24 JANVIER
Maquereau vin blanc Sauté de porc Flageolets Fruits	Salade Quiche de légumes Fromage Yaourts	Rosette Poisson Semoule Flan	Rillettes Poulet Frites Glace

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) Viande Agneau (GAEC des Epinais à SOULIGNÉ)

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)

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 MENU: Fabien TORTEVOIS (élu), Cyrille GUELF (élu), Chantal GRATEDOUX (élu), Véronique POIRIER (élu),

Anita BLOT (cuisinière), Laure TOURNELLE et Arnaud GRAS (APE)



