



## Semaine du lundi 24 février 2025 au vendredi 14 mars 2025



| LUNDI 24 FEVRIER  | MARDI 25 FEVRIER  | JEUDI 27 FEVRIER  | VENDREDI 28 FEVRIER  |
|---|---|---|--|
| <p>Macédoine de légumes<br/>Saucisses<br/>Lentilles<br/>Crème dessert</p> | <p>Velouté de légumes<br/>Sauté de porc<br/>Haricots verts<br/>Fruits</p> | <p>Betteraves rouges<br/>Quiche aux légumes<br/>Salade<br/>Compote</p>        | <p>Salade coleslaw<br/>Jambon sauce madère<br/>Pâtes<br/>Yaourt</p>              |
| LUNDI 3 MARS  | MARDI 4 MARS  | JEUDI 6 MARS  | VENDREDI 7 MARS  |
| <p>Pâté<br/>Emincé de volailles<br/>Petits pois<br/>Riz au lait</p>       | <p>Céleri rémoulade<br/>Gratin aux légumes<br/>Fruits</p>                 | <p>Rillettes<br/>Poisson<br/>Carottes vichy<br/>Compote et palets nature</p>  | <p>Pamplemousse<br/>Poulet au curry<br/>Semoule<br/>Fromage blanc sur coulis</p> |
| LUNDI 10 MARS   | MARDI 11 MARS   | JEUDI 13 MARS   | VENDREDI 14 MARS   |
| <p>Rosette<br/>Spaghettis bolognaises<br/>Yaourt</p>                      | <p>Potée sarthoise<br/>Palette de porc<br/>Fromage<br/>Fruits</p>         | <p>Choux chinois<br/>Quiche aux légumes<br/>Salade<br/>Eclair au chocolat</p> | <p>Salade<br/>Hachis parmentier<br/>Fromage<br/>Yaourt</p>                       |

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)



