



Semaine du lundi 2 au vendredi 20 juin 2025



LUNDI 2 JUIN	MARDI 3 JUIN	JEUDI 5 JUIN	VENDREDI 6 JUIN
<p>Carottes rapées</p> <p>Poisson pané</p> <p>Riz</p> <p>Yaourts</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Rôti froid</p> <p>Haricots vinaigrette</p> <p>Fruits</p>	<p>Salade de blé, maïs et dés emmental</p> <p>Escalopes milanaises</p> <p>Légumes de saison</p> <p>Compote</p>	<p>Concombres à la crème</p> <p>Pâtes aux courgettes</p> <p>façon carbonara</p> <p>Fromage blanc sur coulis</p>
LUNDI 9 JUIN	MARDI 10 JUIN	JEUDI 12 JUIN	VENDREDI 13 JUIN
<p>FÉRIÉ</p>	<p>Taboulé maison</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Compote</p>	<p>Pâté</p> <p>Spaghettis bolognaises</p> <p>Fruits</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Petit salé froid</p> <p>Salade</p> <p>Gâteau maison</p>
LUNDI 16 JUIN	MARDI 17 JUIN	JEUDI 19 JUIN	VENDREDI 20 JUIN
<p>Melons</p> <p>Chipolatas</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Compote</p>	<p>Courgettes à la crème</p> <p>Cervelas pommes de terre vinaigrette</p> <p>Fruits</p>	<p>Salami</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Flageolets</p> <p>Yaourts</p>	<p>Salade de blé et maïs</p> <p>Omelette</p> <p>Salade</p> <p>Fruits</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 MENUS: Fabien TORTEVOIS (élu), Cyrille GUELF (élu), Chantal GRATEDOUX (élu), Véronique POIRIER (élu),

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



