



Semaine du lundi 12 mai 2025 au vendredi 30 mai 2025



LUNDI 12 MAI	MARDI 13 MAI	JEUDI 15 MAI	VENDREDI 16 MAI
Rosette Emincé de boeuf Spaghettis tomme Compote et son biscuit	Concombres à la crème Tartes épinards et chèvre Fruits	Carottes rapées Poisson Julienne de légumes Tartelette aux fruits	Rillettes Chipolatas Frites Yaourts
LUNDI 19 MAI	MARDI 20 MAI	JEUDI 22 MAI	VENDREDI 23 MAI
Betteraves rouges chili corn carné Haricots rouges Riz au lait	Radis beurre Emincé de volailles Haricots verts Fruits	Lasagnes de légumes Salade Compote	Pamplemousses Poulet au curry Semoule Yaourts
LUNDI 26 MAI	MARDI 27 MAI	JEUDI 29 MAI	VENDREDI 30 MAI
Maquereaux au vin blanc Paupiettes de porc Petits pois yaourts	Mousse de foie Salade riz thon maïs mayonnaise froide Compote	FÉRIÉ	Pas d'école

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 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 GUELF (élu), Chantal GRATEDOUX (élu), Véronique POIRIER (élu),

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



