



Semaines du lundi 23 juin 2025 au vendredi 4 juillet 2025



LUNDI 23 JUIN	MARDI 24 JUIN	JEUDI 26 JUIN	VENDREDI 27 JUIN
Radis beurre Emincé de volailles Petits pois Riz au lait	Salade Piémontaise Tomme Fruits	Tomates mozzarella Poisson Riz Eclairs vanille	Rillettes Poulet Pommes noisettes Yaourts
LUNDI 30 JUIN	MARDI 1er JUILLET	JEUDI 3 JUILLET	VENDREDI 4 JUILLET
Choux chinois/ croûtons Sauté de porc Carottes vichy Crème dessert	Betteraves rouges Tomates farcies Riz Fruits	Salade Quiche aux légumes Tomme Yaourts	Melon Boulettes de bœuf Ratatouille Glace caramel

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)



