



Semaines du lundi 1er septembre 2025 au vendredi 19 septembre 2025



LUNDI 1er SEPTEMBRE	MARDI 2 SEPTEMBRE	JEUDI 4 SEPTEMBRE	VENDREDI 5 SEPTEMBRE
<p style="text-align: center;">Carottes râpées Spaghettis bolognaises Fruits</p>	<p style="text-align: center;">Concombres à la crème Salade lentilles vinaigrette tomates cerises dés emmental Yaourts</p>	<p style="text-align: center;">Rillettes Poisson Haricots verts Compote et biscuit</p>	<p style="text-align: center;">Melons Poulet Frites Glace</p>
LUNDI 8 SEPTEMBRE	MARDI 9 SEPTEMBRE	JEUDI 11 SEPTEMBRE	VENDREDI 12 SEPTEMBRE
<p style="text-align: center;">Pastèques Rougail Compote</p>	<p style="text-align: center;">Courgettes à la crème Emincé de volailles Petits pois Crème dessert</p>	<p style="text-align: center;">Tomates fête Cake aux légumes Salade Fruits</p>	<p style="text-align: center;">Saucisson à l'ail Sauté de bœuf Pâtes à la sauce tomate Gâteau maison</p>
LUNDI 15 SEPTEMBRE	MARDI 16 SEPTEMBRE	JEUDI 18 SEPTEMBRE	VENDREDI 19 SEPTEMBRE
<p style="text-align: center;">Betteraves rouges Saucisses Lentilles Fromage Fruits</p>	<p style="text-align: center;">Salade Pizza aux fromages Riz au lait</p>	<p style="text-align: center;">Macédoine de légumes mayonnaise Poisson Julienne de légumes Eclairs</p>	<p style="text-align: center;">Salade et croûtons Blanquette Purée de pommes de terre et carottes Yaourts</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, La ferme de la Muzerie Souigné)

Viandes de bœuf, porc, veau et de volailles (Gaec LES JENVRIES à Souillé, Charcuterie COSME Le Mans) Viande Agneau (GAEC des Epinais à SOULIGNÉ)

Pâtes fraîches (La Pâte sarthoise à YVRÉ)

Laitage (Ferme Roger à Bonnétable, GAEC Bio Avenir à Spay)

Pains, pâtisserie et biscuits (Boulangerie POIRIER Souigné et société Sookie Le Mans)

Poisson frais (CAP marée Couëron, La Pêche en poche Longnes)

Poisson frais (CAP marée Couëron, La Pêche en poche Longnes)

Poisson frais (CAP marée Couëron, La Pêche en poche Longnes)

Poisson frais (CAP marée Couëron, La Pêche en poche Longnes)

Toutes nos préparations MAISON à base d'œufs sont réalisées avec des œufs frais de la ferme de la Mandinière à Bonnétable.

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

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



|

|