



## Semaines du lundi 22 septembre 2025 au vendredi 10 octobre 2025



@freepik

| LUNDI 22 SEPTEMBRE                                                                              | MARDI 23 SEPTEMBRE                                                                             | JEUDI 25 SEPTEMBRE                                                                                         | VENDREDI 26 SEPTEMBRE                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tomates vinaigrette</b><br><b>Jambon</b><br>Pâtes sauce madère<br><b>Fromages sur coulis</b> | <b>Concombres à la crème</b><br><b>Emincé de volailles</b><br>Haricots verts<br><b>Compote</b> | <b>Salade</b><br><b>Tajine de légumes</b><br><b>Yaourts</b>                                                | <b>Salade</b> cœurs de palmier/maïs<br><b>Poulet</b><br><b>Frites</b><br><b>Fruits</b>        |
| LUNDI 29 SEPTEMBRE                                                                              | MARDI 30 SEPTEMBRE                                                                             | JEUDI 2 OCTOBRE                                                                                            | VENDREDI 3 OCTOBRE                                                                            |
| <b>Pastèques</b><br><b>Nuggets</b><br>Petits pois<br><b>Compote</b>                             | <b>Betteraves rouges</b><br><b>Quiche épinards/chèvre</b><br><b>Salade</b><br><b>Yaourts</b>   | <b>Mousse de foie</b><br><b>Tomates farcies</b><br>Riz<br><b>Crème dessert</b>                             | <b>Salade</b><br><b>Croque monsieur</b><br><b>Fruits</b>                                      |
| LUNDI 6 OCTOBRE                                                                                 | MARDI 7 OCTOBRE                                                                                | JEUDI 9 OCTOBRE                                                                                            | VENDREDI 10 OCTOBRE                                                                           |
| <b>Radis</b><br><b>Cake aux légumes</b><br><b>Fromage</b><br><b>Riz aux lait</b>                | <b>Carottes râpées</b><br><b>Boulettes de bœuf</b><br><b>Ratatouille</b><br><b>Fruits</b>      | <b>Salade</b> de blé, maïs et dés emmental<br><b>Poisson</b><br><b>Légumes de saison</b><br><b>Yaourts</b> | <b>Pamplemousses</b><br><b>Chipolatas</b><br><b>Frites</b><br><b>Fromage blanc sur coulis</b> |

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)

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 Souigné et société Sookie Le Mans )

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

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

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



|

|