



Semaines du lundi 3 novembre 2025 au vendredi 21 novembre 2025



LUNDI 3 NOVEMBRE	MARDI 4 NOVEMBRE	JEUDI 6 NOVEMBRE	VENDREDI 7 NOVEMBRE
Pâté Sauté de dinde Choux-fleurs/brocolis Crème dessert	Soupe de légumes Spaghettis aux courgettes façon carbonara Yaourt	Choux chinois Poisson du jour Carottes vichy Tartelettes aux pommes	Salade Hachis parmentier Fruits
LUNDI 10 NOVEMBRE	MARDI 11 NOVEMBRE	JEUDI 13 NOVEMBRE	VENDREDI 14 NOVEMBRE
Pâté Spaghettis bolognaises Compote	F É R I É	Pizza aux fromages Salade Riz au lait et biscuit	Choux chinois et dés d'emmental Chipolatas Frites Fruits
LUNDI 17 NOVEMBRE	MARDI 18 NOVEMBRE	JEUDI 20 NOVEMBRE	VENDREDI 21 NOVEMBRE
Betteraves rouges Petit salé Lentilles Yaourt	Salade Gratin de légumes (blettes) et pommes de terre à la béchamel Fruit	Carottes râpées Poisson du jour Blé Compote	Maquereau à la moutarde Emincé de volailles Haricots verts Gâteau maison

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) et Lucie LAUNAY (APE)



|

|