



Semaines du lundi 13 octobre 2025 au vendredi 17 octobre 2025



LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE
Menu vert Salade et pommes granny Emincé de volailles jus de persil petits pois kiwis	Menu rouge Betteraves et raisins rouges Gratin de pommes de terre béchamel à la tomate panna cotta fruits rouges	Menu orange Potage potirons -châtaignes Dos de colin à l'orange riz pilaf au safran yaourts à l' orange	Menu jaune salade de blé œufs durs maïs saucisses haricots blancs au curcuma bananes

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)



|

|