



Semaines du lundi 5 janvier 2026 au vendredi 23 janvier 2026



LUNDI 5 JANVIER	MARDI 6 JANVIER	JEUDI 8 JANVIER	VENDREDI 9 JANVIER
Carottes râpées Spaghettis carbonara Compote	Velouté de légumes Pizza fromages Salade Riz au lait	Rillettes Poisson Semoule Gâteau maison	Brocolis à la vinaigrette Poulet Frites Fruits
LUNDI 12 JANVIER	MARDI 13 JANVIER	JEUDI 15 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER
Céleris rémoulades Emincé de volailles Petits pois Fruits	Velouté de légumes Jambon sauce madère Pâtes Yaourts	Salade Courges spaghettis gratinée au fromage Compote et son biscuit	Saucisses aux choux, carottes, pommes de terre et lardons Gâteau maison
LUNDI 19 JANVIER	MARDI 20 JANVIER	JEUDI 22 JANVIER	VENDREDI 23 JANVIER
Macédoine de légumes mayonnaise Chili con carne Haricots rouges Crème dessert	Salade Lasagne de légumes Fruits	Saucisson à l'ail Poisson du jour Julienne de légumes Fromage Compote	Choux chinois Rôti de porc, sauce aigre douce Frites Yaourts

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 GUELF (élu), Chantal GRATEDOUX (élu), Véronique POIRIER (élu), Anita BLOT (cuisinière) et Lucie LAUNAY (APE)



|

|

|