



Semaines du lundi 2 mars 2026 au vendredi 20 mars 2026



LUNDI 2 MARS	MARDI 3 MARS	JEUDI 5 MARS	VENDREDI 6 MARS
Betteraves rouges Ragout de lentilles aux carottes Compote	Velouté de légumes Roulé au jambon et sa garniture Yaourts	Carottes râpées Poisson du jour Légumes de saison Fruits	Salade Tartiflette Fruits
LUNDI 9 MARS	MARDI 10 MARS	JEUDI 12 MARS	VENDREDI 13 MARS
Betteraves rouges Spaghettis bolognaises Crème dessert chocolat	Concombres à la crème Emincé de volailles Petits pois Fromage blanc sur coulis	Choux fleurs vinaigrette Riz cantonnais végétarien Fruits	Salade Chipolatas Blé Gâteau maison
LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS
Choux rouges et dés de pommes Sauté de porc Haricots verts Compote et biscuit	Carottes râpées Pizza fromage Salade Yaourts	Pâté Poisson du jour Julienne de légumes Eclair au chocolat	Choux chinois/dés de fromage Poulet Frites Fruits
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)



1000

1000

1000