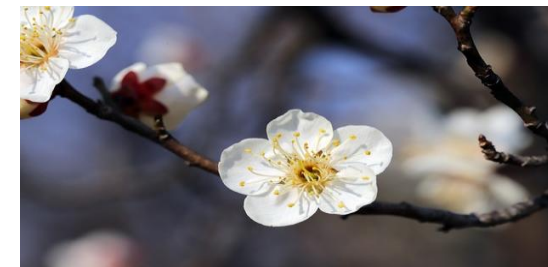




Semaines du lundi 23 mars 2026 au vendredi 10 avril 2026



LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS
Macédoine de légumes vinaigrette Emincé de boeuf Pâtes Fruits	Salade coleslaw Paupiettes de porc Petits pois Fromage blanc sur coulis	Céleri rémoulade Clafoutis aux courgettes Riz au lait	Salade Croque Monsieur Yaourt
LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS	JEUDI 2 AVRIL	VENDREDI 3 AVRIL
Carottes râpées Cordons bleus Haricots verts Compote de pommes biscuit	Concombres à la crème Raviolis Fruits	Betteraves rouges Poisson du jour Riz pilaf Tomme Yaourt	Maquereaux moutarde Chili corn carne Gâteau maison
LUNDI 6 AVRIL	MARDI 7 AVRIL	JEUDI 9 AVRIL	VENDREDI 10 AVRIL
FÉRIÉ	Macédoine de légumes mayonnaise Quiche aux épinards /chèvre Fruits	Choux chinois dés emmental Spaghettis bolognaises Tarte aux pommes	Concombres vinaigrette Poulet Frites Yaourt

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)



|

|

|