



Semaines du lundi 27 avril 2026 au vendredi 15 mai 2026



LUNDI 27 AVRIL	MARDI 28 AVRIL	JEUDI 30 AVRIL	VENDREDI 1er MAI
<p style="text-align: center;">Radis beurre Pâtes aux courgettes façon carbonara Compote et biscuits</p>	<p style="text-align: center;">Mousse de foie Rôti de dinde froid Carottes vichy Yaourts</p>	<p style="text-align: center;">Tomates vinaigrette Poisson du jour Riz Fruits</p>	<p>FERIE</p>
LUNDI 4 MAI	MARDI 5 MAI	JEUDI 7 MAI	VENDREDI 8 MAI
<p style="text-align: center;">Maquereau au vin blanc Nugget de poulets Haricots verts Yaourts</p>	<p style="text-align: center;">Concombres à la crème Emincé de bœuf Pâtes sauce tomate Compote et biscuits</p>	<p style="text-align: center;">Carottes râpées Taboulé maison Fromage Fruits</p>	<p>FERIE</p>
LUNDI 11 MAI	MARDI 12 MAI	JEUDI 14 MAI	VENDREDI 15 MAI
<p style="text-align: center;">Saucisson à l'ail Emincé de volailles sauce curry Riz Fruits</p>	<p style="text-align: center;">Melons Sauté de porc Flageolets Yaourts</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Pas d'école Pont de l'Ascension</p>
<p style="text-align: center;">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.</p>			

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 Epiniais à SOULIGNÉ)

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 Couéron, La Pêche en poche Longnes)

Toutes nos préparations MAISON à base d'œufs sont réalisées avec [des œufs frais de la ferme de la Mandinière à Bonnétable.](#)

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)



|

|

|