



## Semaines du lundi 8 juin 2026 au vendredi 26 juin 2026



LUNDI 8 JUIN	MARDI 9 JUIN	JEUDI 11 JUIN	VENDREDI 12 JUIN
<p><b>Salade</b> de thon et maïs</p> <p><b>Paupiettes de porc</b></p> <p>Petits pois</p> <p><b>Compote de pommes et biscuits</b></p>	<p><b>Courgettes</b> à la crème</p> <p><b>Tomates farcies</b></p> <p>Riz</p> <p><b>Fruits</b></p>	<p><b>Salade</b></p> <p><b>Flan de légumes</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Fromage blanc sur coulis</b></p>	<p><b>Pastèques</b></p> <p><b>Poulet</b></p> <p><b>Frites</b></p> <p>Glace</p>
LUNDI 15 JUIN	MARDI 16 JUIN	JEUDI 18 JUIN	VENDREDI 19 JUIN
<p><b>Tomate vinaigrette</b></p> <p><b>Jambon</b> sauce madère</p> <p>Haricots verts</p> <p><b>Crème dessert</b></p>	<p><b>Salade</b></p> <p><b>Piémontaise</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Yaourts</b></p>	<p><b>Melons</b></p> <p><b>Poisson du jour</b></p> <p><b>Légumes du soleil</b></p> <p><b>Flan</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Chipolatas</b></p> <p>Multicéréales</p> <p><b>Fruits</b></p>
LUNDI 22 JUIN	MARDI 23 JUIN	JEUDI 25 JUIN	VENDREDI 26 JUIN
<p><b>Pâté</b></p> <p><b>Emincé de volaille</b></p> <p>Petits pois / carottes</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Salade</b></p> <p><b>Pommes de terre</b></p> <p><b>Cervelas vinaigrette</b></p> <p><b>Yaourts</b></p>	<p><b>Betteraves rouges</b></p> <p><b>Pizza aux fromages</b></p> <p><b>Salade</b></p> <p>Glace</p>	<p><b>Concombres</b> à la crème</p> <p><b>Chili cone carné</b></p> <p><b>Gâteau maison</b></p>

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)

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.](#)

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)

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), Anita BLOT (Cuisinière) et Stéphanie COLLET (Secrétaire de Mairie)



