



Semaine du lundi 29 juin 2026 au vendredi 3 juillet 2026



LUNDI 29 JUIN	MARDI 30 JUIN	JEUDI 2 JUILLET	VENDREDI 3 JUILLET
<p>Salade</p> <p>Quiche aux épinards et bûche de Chèvres</p> <p>Fruits</p>	<p>Tomates Mozzarella</p> <p>Petit salé</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourts</p>	<p>Pastèques</p> <p>Poisson du jour</p> <p>Riz</p> <p>Fromage sur coulis</p>	<p>Melons</p> <p>Chipolatas</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Glace</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)

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)



|

|