



Semaine du lundi 12 octobre 2026 au vendredi 16 octobre 2026



LUNDI 12 OCTOBRE	MARDI 13 OCTOBRE	JEUDI 15 OCTOBRE	VENDREDI 16 OCTOBRE
Salade Jambon sauce madère Haricots verts Fromage Fruits	Coucous Merguez Yaourts à l'orange Palets sarthois	Salade multi graines maïs et soja Gratin de brocolis et choux-fleurs Compote	Choux à la crème Crumble de poulet et ses légumes Œufs au plat et ses mouillettes
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 LOUÉ.

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, Nelly CABARET, Sophie GELIN, Cyrille GUELFF, Christine LANDIER, Véronique POIRIER, Laure TOURNELLE, Mélanie TESSIER (élus), Anita BLOT (Cuisinière), Lucie Launay (représentante APE) et Stéphanie COLLET (Secrétaire de Mairie)



1000

1000

1000