



MENUS



2025-2026 Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement

LUNDI 25 MAI		MARDI 26 MAI		JEUDI 28 MAI		VENDREDI 29 MAI MENU VÉGÉTARIEN	
		Carottes râpées Poisson 🌊 Epinard à la crème 🌊 Crème à la vanille 🥛		Melon Kebab 🌊 Frites 🌊 Yaourt à boire à la fraise		Salade de lentilles 🌱🥕 Ratatouille/riz 🌊 Vache qui rit 🌱 Banane	
LUNDI 1 JUIN MENU VÉGÉTARIEN		MARDI 2 JUIN		JEUDI 4 JUIN		VENDREDI 5 JUIN	
Céleri rave Poêlée de légumes 🥕 Crème au chocolat 🥛		Radis au beurre Lasagne maison Batavia Compote de pommes 🥕🌱		Betteraves rouges Poisson MSC Brocolis 🌊🌱 Chanteneige 🌱 Poires		Salade de perles surimi et tomates Chipolatas 🇫🇷 Haricots verts 🌊🌱 Feuille de chêne Yaourt paniers de fruits mixés	
LUNDI 8 JUIN		MARDI 9 JUIN		JEUDI 11 JUIN MENU VÉGÉTARIEN		VENDREDI 12 JUIN	
Salade de riz et maïs Poisson pané MSC Ratatouille 🌊🥕 Batavia Danette au chocolat		Salade coleslaw Pizza aux 3 fromages (emmental, chèvre, gorgonzola AOP) 🌊 Petits suisse aux fruits		Friand 🌊 Escalope de dinde Haricots beurre 🌊🌱 Feuille de chêne Panna cotta 🥛		Salade de tomates 🥕 Chili con carné Emmental Cocktail de fruits	



Préparation sur place



produits surgelés



produits bio



produits locaux



lait équitable Sarthois



viande de porc français Les fournisseurs Charte

Qualité : **LE P'TIT POTAGER LE MANS/FERME DE LA MUZERIE – COSME LE MANS – GAEC BIO AVENIR à SPAY – LA PÊCHE EN POCHE** Le Pain est fourni par **le Boulanger de Saint-Pavace** ou par BPA / Les autres fournisseurs : **Pomona Passion Froid** : produits laitiers et surgelés / **Pro à Pro** : épicerie / **PATES SARTHOISES** / **MSC** (certification et pêche durable) / **AOP** (appellation d'origine contrôlée) / **La Ferme de Roullée** : huile de colza locale (labellisée Haute Valeur Environnementale)