



MENUS



2025-2026

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement

LUNDI 12 JANVIER	MARDI 13 JANVIER	JEUDI 15 JANVIER MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI 16 JANVIER
Potage de légumes Poisson pané MSC Brocolis Feuille de chêne Semoule	Saucisson à l'ail Bœuf Carottes Batavia Yaourt brassé à la confiture de lait	Lentilles vinaigrette Omelette aux pommes de terre Moulé au basilic Banane	Betteraves rouges Cordons bleus Pâtes Feuille de chêne Faisselle nature
LUNDI 19 JANVIER	MARDI 20 JANVIER	JEUDI 22 JANVIER MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI 23 JANVIER MENU VÉGÉTARIEN
Carottes râpées Choucroute Persillade Tarte aux pommes	Salade Coleslaw Emincé de volaille Haricots verts Crème à la vanille	Salade Ninon Parmentier de poisson MSC Vache qui rit Flanby	Potage de légumes Lasagnes maison Camembert Poires
LUNDI 26 JANVIER MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 27 JANVIER	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER
Pizza Parmentier de lentilles corail et patates douces Batavia Yaourts Paniers de fruits mixés	Potage de légumes Escalopes de dinde Champignons à la crème Feuille de chêne Fromage blanc coulis spéculos	Pommes de terre cervelas Poisson MSC Carottes au beurre bio Moulé au curry Pomme	Chou-fleur Couscous (boulettes de bœuf légumes) Batavia Crème à la pistache



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 (labelisée Haute Valeur Environnementale)