



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		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 couscous) 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 (labellisée Haute Valeur Environnementale)