



MENUS

2026-2027

Semaines 39 à 41
du 21/09/2026 au 09/10/2026

Les menus peuvent être modifiés en fonction
de l'approvisionnement.

LUNDI 21 SEPTEMBRE		MARDI 22 SEPTEMBRE		JEUDI 24 SEPTEMBRE		VENDREDI 25 SEPTEMBRE	
Taboulé Boeuf carottes Camembert Prunes	 	Chou fleur à la vinaigrette Tomates farcies Riz Feuille de chêne Flamby vanille caramel	 	Samoussa aux légumes Falafels Semoule sauce tomate Crème au chocolat	 	Melon Poisson blanc MSC Brocolis Gouda Tarte aux pommes maison	
LUNDI 28 SEPTEMBRE		MARDI 29 SEPTEMBRE		JEUDI 01 OCTOBRE		VENDREDI 02 OCTOBRE	
Piémontaise Poisson pané Tomates à la provençale Société crème Raisin	 	Salade verte emmental Hachis parmentier Compote de pomme	 	Chou rouge Sauté de porc Pâtes Riz au lait	 	Courgettes râpées Lasagnes du soleil Danettes chocolat	
LUNDI 05 OCTOBRE		MARDI 06 OCTOBRE		JEUDI 08 OCTOBRE		VENDREDI 09 OCTOBRE	
Concombre à la crème Boulettes de chair à saucisse Ratatouille Crème pistache	 	Radis au beurre Filet de colin MSC Pommes de terre vapeur Yaourt aux fruits	 	MENU PETIT CHAPERON ROUGE Oeuf dur Rôti de dindonneau Carottes Fromage Crumble pomme framboise	 	Salade de chou blanc Comté Chili végétarien Poire	

Préparation sur place produits surgelés produits bio produits locaux lait équitable Sarthois viande française Menu Végétarien

MSC (certification et pêche durable) / AOP (appellation d'origine contrôlée) / HVE (Haute Valeur Environnementale)

Les fournisseurs Charte Qualité : **P'TIT POTAGER LE MANS**/**FERME DE LA MUZERIE** – **COSME LE MANS** – **GAEC BIO AVENIR à SPAY** – **LA PÊCHE EN POCHE**

Les autres fournisseurs : **Pomona Passion Froid** : produits laitiers et surgelés / **Pro à Pro** : épicerie / **PATES SARTHOISES** / **La Ferme de Roullée** : huile de colza locale (labellisée HVE) / **Distillerie Pelletier** : vinaigre de cidre local. Le Pain est fourni par le Boulanger de Saint-Pavace ou par BPA