



MENUS



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

LUNDI 15 JUIN	MARDI 16 JUIN	JEUDI 18 JUIN REPAS VÉGÉTARIEN	VENDREDI 19 JUIN
BETTERAVES ROUGES TOMATES FARCIES RIZ EDAM POMMES	TABOULÉ POISSON MSC CAROTTES AU BEURRE BATAVIA CRÈME AU CAMEL	HARICOTS VERTS À LA PROVENÇALE BOULETTES DE POIS CHICHES FEUILLE DE CHÊNE GÂTEAU MAISON À LA CRÈME ANGLAISE	SARDINES AU BEURRE NUGGETS DE POULET CHOU FLEUR FLAN PATISSIER
LUNDI 22 JUIN	MARDI 23 JUIN	JEUDI 25 JUIN	VENDREDI 26 JUIN REPAS VÉGÉTARIEN
SALADE VERTE/EMMENTAL HAMBURGER FRITES GLACE AU CHOCOLAT	SALADE PIÉMONTAISE ROTI DE DINDONNEAU PETITS POIS/CAROTTES FEUILLE DE CHÊNE YAOURT À LA CONFITURE DE LAIT	SALADE DE TOMATES POISSON MSC PÂTES CRÈME À LA PISTACHE	SALADE DE QUINOA/BROCOLIS/FETA LENTILLES AU CURRY FROMAGE FRAISES
LUNDI 29 JUIN	MARDI 30 JUIN	JEUDI 2 JUILLET REPAS VÉGÉTARIEN	VENDREDI 3 JUILLET PIQUE NIQUE
CONCOMBRE À LA CRÈME SAUCISSES DE STRASBOURG PURÉE FROMAGE PASTÈQUE	CAROTTES RAPÉES RAVIOLIS RIZ AU LAIT	SALADE YOYO (maïs,tomate,concombre) LASAGNE DU SOLEIL CRÈME DESSERT	TOMATES CERISES SANDWICH AU BLANC DE DINDE CHIPS YAOURT À BOIRE COOKIES MAISON



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)