



MENUS

2026-2027

Semaines 42 à 46
du 12/10/2026 au 13/11/2026

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

S E M A I N E D U G O U T											
LUNDI 12 OCTOBRE			MARDI 13 OCTOBRE			JEUDI 15 OCTOBRE			VENDREDI 16 OCTOBRE		
Raïta de concombre Sauté de porc à l'indienne accompagné de sa semoule Ananas caramélisé		   	Chou chinois Riz cantonais végétarien Perle de lait coco		   	Beignets de calamar Brandade de morue Salade Batavia Pasteis de nata		   	Salade Texane Hot dog Frites Sundae		   
LUNDI 02 NOVEMBRE RETOUR VACANCES			MARDI 03 NOVEMBRE			JEUDI 05 NOVEMBRE			VENDREDI 06 NOVEMBRE		
Betteraves rouges cuites Boeuf bourguignon Feuille de chêne Petit suisse		  	Céleri rémoulade Moussaka végétale Fromage Poire		  	Carottes râpées Sauté d'agneau Flageolets Crème au chocolat maison		   	Potage Poisson blanc MSC Epinards à la crème Salade Batavia Danettes vanille		   
LUNDI 09 NOVEMBRE			MARDI 10 NOVEMBRE			JEUDI 12 NOVEMBRE			VENDREDI 13 NOVEMBRE		
Chou blanc Comté Boudin blanc Purée maison Crème au caramel maison		   	Haricots verts à la vinaigrette Poisson blanc MSC Petits pois carottes Yaourt		   	Potage Quiche Butternut Banane		   	Salade Ninon Escalope de dinde Riz et champignon à la crème Mousse chocolat		   

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