



MENUS

**2025-2026**

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement

LUNDI 8 DÉCEMBRE	MARDI 9 DÉCEMBRE Repas végétarien	JEUDI 11 DÉCEMBRE	VENDREDI 12 DÉCEMBRE
Friand au fromage Sauté de volaille Haricots verts Feuille de chêne Mousse au chocolat	Potage de légumes Chili végétarien Edam Poires	Salade Ninon Steak haché Frites Crème renversée	Potage de butternut Poisson Ratatouille Mâche
LUNDI 15 DÉCEMBRE	MARDI 16 DÉCEMBRE	JEUDI 18 DÉCEMBRE REPAS DE NOËL	VENDREDI 19 DÉCEMBRE
Soupe à la tomate Roti de porc Chou-fleur Kiri kiwis	Betteraves rouges crues Poisson pané frais Riz Yaourt aromatisé à la framboise	Feuilleté compote camembert Paupiette de veau Pommes dauphine Gouda Surprise	Salade verte/gruyère Escalope de poulet Petits pois/carottes Crème au chocolat
LUNDI 5 JANVIER	MARDI 6 JANVIER	JEUDI 8 JANVIER	VENDREDI 9 JANVIER Repas végétarien
Céleri rémoulade Sauté d'agneau Flageolets Crème au chocolat	Rillettes Roti de dinde Pâtes Batavia Emmental Salade bananes/kiwis	Potage de légumes Poisson pané frais Epinard à la crème Feuille de chêne Mini cabrette Galette des rois de chez notre boulanger	Chou rouge Pizza aux 3 fromages (chèvre, emmental, gorgonzola AOP) Yaourt aux fruits mixés



Préparation sur place produits surgelés produits bio produits locaux lait équitable Sarthois

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 / Lesautres fournisseurs : **Pomona Passion Froid** : produits laitiers et surgelés / **Pro à Pro** : épicerie / **PATES SARTHOISES MSC** (certification et pêche durable) – AOP (appellation d'origine contrôlée)