



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 dindonneau 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 / 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)