



MENUS



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

LUNDI 9 MARS Repas végétarien		MARDI 10 MARS		JEUDI 12 MARS		VENDREDI 13 MARS Menu Chinois	
Salade duo céleri/carottes   Pizza aux 3 fromages (chèvre, emmental, gorgonzola AOP) Yaourt brassé au lait de coco à la framboise	 	Potage de légumes   Cuisse de poulet Haricots beurre   Feuille de chêne Crème à la vanille 	    	Salade de maïs/œuf Poisson MSC Brocolis   Comté Bananes	  	Samoussa de légumes  Sauté de porc au caramel Pâtes chinoises Beignet à l’ananas 	  
LUNDI 16 MARS		MARDI 17 MARS Repas végétarien		JEUDI 19 MARS		VENDREDI 20 MARS	
Chou rouge Blanquette de dinde Pommes de terre   vapeur Petits suisses aux fruits	  	Salade Ninon Quiche à la patate douce au curry Salade de bananes/kiwis	  	Feuilleté chèvre/épinards  Poisson MSC Carottes au beurre   Riz au lait 	  	Potage à la tomate Steak haché frais Pâtes   Crème renversée 	   
LUNDI 23 MARS		MARDI 24 MARS		JEUDI 26 MARS Repas végétarien		VENDREDI 27 MARS	
Salade verte Tartiflette (lardons) Kiwis	 	Céleri Poisson MSC Ratatouille  /semoule Crème au chocolat 	   	Macédoine de légumes Galette de boulgour  Haricots verts   Batavia Saint Albray Brioche (de notre boulanger) façon pain perdu 	    	Soupe à l’oignon Roti de dindonneau Flageolets  Vache qui rit  Pommes	   



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)