



## MENU DU 02 Février AU 06 Février 2026

les menus peuvent varier selon les approvisionnements

lundi 02	mardi 03	jeudi 05	vendredi 06
Salade de pommes de terre au thon vinaigrette ⑥	Carottes rapées à la fête ⑥	Laitue aux lardons, noix, croutons ① ⑥	Velouté de légumes bio ②
Crêpinettes de porc aux champignons ①	Bœuf bourguignon ①	Poisson du marché	Boulette de pois chiche bio à la tomate
Flan d'épinard	Pâtes (crête de coq) au beurre bio ③ ⑧	Frites fraîches ⑥	Poêlée de légumes d'hiver ⑥
Tomme lait'loges ⑦	Gouda bio ③	Petit suisse aux fruits	Brie bio
Crêpes au sucre	Crème dessert caramel au lait bio ③	Clafoutis aux fruits	Pommes sarthoises bio ⑥

①

La ferme des Jenvries – Viandes et charcuteries – Souillé

②

FERME DE LA MUZERIE JOUE L ABBE BIO

③

GAEC BIO AVENIR-produits laitiers- SPAY

④

La P'tite Malicieuse- volaille fermière Sillé -le-Philippe

⑤

La pâte Sarthoise – pâtes sèches – Yvré l'Evêque

⑥

p'tit potager fruits et légumes - Le Mans

⑦

La ferme lait'loges - St Georges le Gaultier

⑧

EARL Séquoia épineux le seguin val du maine (pâtes semi complète)



**PRODUIT BIO**



**PRODUIT LABEL ROUGE**

**REPAS Végétarien**



**PRODUIT HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE**