



MENU DU 16 MARS AU 20 MARS 2026

les menus peuvent varier selon les approvisionnements

lundi 16	mardi 17	jeudi 19	vendredi 20
Velouté dubarry ⑥	Salade de pommes de terre au thon et à la mayonnaise ⑥	Salade aux 3 fromages et croutons ⑥	Betteraves, maïs et feta ⑥
Hachis parmentier végétal ②⑥	 Chipolatas fermières ①	Fricassée de volaille printanière ⑥	Chili con carne bio 
Salade mélangée ⑥	Poêlée de légumes du moment ⑥	Lentilles vertes bio ⑥ 	Riz pilaf bio 
Tomme lait loges ⑦ 	Emmental bio 	Brie bio 	Petit suisse bio 
Compote pomme fraise 	Kiwi ⑥	Pomme sarthoise ⑥ 	Poires au chocolat et chantilly

- ① La ferme des Jenvries – Viandes et charcuteries – Souillé
- ② Ferme de la Muzerie Joué L'abbé
- 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



PRODUIT BIO



PRODUIT LABEL ROUGE

REPAS Végétarien



PRODUIT HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE