

















MENU DU 04 MAI au 07 MAI 2026

les menus peuvent varier selon les approvisionnements

| lundi 04 | mardi 05 | jeudi 07 | vendredi 08 |
|--|--|--|-------------|
| Betteraves bio vinaigrette ⑥  | Rquette du Mans ①  | Radis beurre bio  | Férial |
| Emincé de porc à l'ail et aux fines herbes ⑥ ①  | Blanc de dinde rôti au citron et au thym | Dos de colin sauce citron | Férial |
| Carottes bio crémées ⑥  | Purée de pommes de terre bio ②  | Blé bio aux épices douces  | Férial |
| Kiri | Saint Nectaire fermier bio AOP  | Tomme sarthoise | Férial |
| Crème dessert chocolat au lait bio ③ | Tarte normande | Banane bio ⑥  | Férial |

- ① La ferme des Jenvries – Viandes et charcuteries – Souillé 
- ② Ferme de la Muzerie (bio) 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