














MENU DU 18 MAI au 22 MAI 2026

les menus peuvent varier selon les approvisionnements

lundi 18	mardi 19	jeudi 21	vendredi 22
Macédoine de légumes mayonnaise	Melon ⑥	Tomates mozzarella ⑥	Taboulé aux agrumes ⑥
Omelette bio pomme de terre et fromage ③ 	Chipolatas fermières ① 	Sauté de porc au coca ① 	Poisson du marché, beurre blanc citron
Salade sarthoise ⑥	Haricots beurre	Lentilles vertes bio ⑥ 	Poêlée de légumes du moment ⑥
Tomme des Pyrénées	Camembert bio ③ 	Refrain bio sarthoise ③ 	Gouda bio ③ 
Crème dessert caramel	Riz au lait bio à la vanille ③ 	Fraises bio ⑧	Poires au chocolat chantilly

- 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 EARL SEQUOIA EPINEUX LE SEGUIN 
- ⑥ p'tit potager fruits et légumes - Le Mans  
- ⑦ La ferme lait'loges - St Georges le Gaultier 
- ⑧ ferme Broussailles bio Ballon saint mars 



PRODUIT BIO



PRODUIT LABEL ROUGE

REPAS Végétarien



PRODUIT HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE