



















**MENU DU 15JUN au 19 JUN 2026**

les menus peuvent varier selon les approvisionnements

lundi 15	mardi 16	jeudi 18	vendredi 19
Tomate à la feta ⑥ 	Salade de riz bio et crudités ⑥	Melon ⑥	Œuf bio mayonnaise ③ 
Hachis parmentier aux lentilles ⑥	Émincé de porc à l'ail et aux fines herbes ① 	Paupiette de veau rôtie au romarin ⑥	Pâtes bolognaise ⑤
Laitue ⑥	Haricots beurre 	Mogette vendéenne cuisinée ⑥	
Chèvre tine	Camembert bio 	Refrain bio ③ 	Fromage blanc bio au spéculoos ③ 
Crème dessert caramel au lait bio ③ 	Bananes bio ⑥ 	Abricots frais ⑥	Clafoutis aux fruits et miel ⑥

- 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 Gaultie 



**PRODUIT BIO**



**PRODUIT LABEL ROUGE**

**REPAS Végétarien**



**PRODUIT HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE**