

lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
Férié	Carottes râpées locales bio vinaigrette Flan à l'emmental maison Pommes rosti Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire) Yaourt aromatisé local	Tomates vinaigrette Tortis locaux à la carbonara Emmental râpé bio Pomme locale	Salade de lentilles bio locales vinaigrette Rôti de porc label rouge sauce champignons Haricots verts bio persillés Gouda bio Banane label Global Gap	Betteraves bio locales au maïs Nuggets de blé et citron Chou fleur bio persillé Petit contentin Semoule au lait local

lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Férié	Concombre local à la crème Saucisse fumée Lentilles bio locales au jus Vache qui rit bio Pomme locale	Salade piémontaise Sauté de dinde au thym Courgettes à la tomate Chantailou Flan chocolat	Salade Iceberg locale et vinaigrette Rougail de pois chiche et tofu Riz créole bio Emmental en dés Mousse au chocolat au lait	Tomates vinaigrette bio au vinaigre balsamique Marmite de colin MSC et moules sauce nantua Carottes persillées bio Crème anglaise locale Gâteau au yaourt Maison


lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Concombre local à la bulgare Poêlée de fèves et champignons à la crème Macaronis bio Buche de chèvre cendré local Pomme locale	Tomates bio vinaigrette Poisson pané 100 % filet label MSC Petits pois cuisinés bio Camembert bio Flan nappé caramel	Salade Iceberg locale et vinaigrette Lasagnes au saumon et aux épinards maison Petit moulé ail et fines herbes Smoothie gourmand aux fruits	Férié	Pont

Repas Burger

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Macédoine mayonnaise Brandade de colin MSC et thon Petit Contentin Compote de fruits locale	Radis locaux et carottes râpés Sauté de dinde local façon kebab Chou fleur persillé bio Mimolette bio Banane bio	Betteraves bio vinaigrette Jambon grillé sauce tomate Lentilles bio au jus Carré de l'est Crème dessert caramel	Salade iceberg locale Cheeseburger Frites et ketchup Crème anglaise locale Brownie maison	Concombre local vinaigrette Gratin de gnocchis, duo de courgettes et chèvre Petits suisses sucrés bio Fraises locales

lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
Férié	Rillettes du Mans locale et cornichons Jambon blanc Purée de pommes de terre Camembert bio Pomme locale	Salade piémontaise aux pommes de terre locales Poisson pané 100 % filet label MSC et citron Haricots verts bio à l'échalote Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire) Mousse au chocolat	Concombre local vinaigrette Tarte aux légumes de saison Salade verte locale vinaigrette Saint Paulin Semoule au lait maison (lait local)	Duo de tomates bio et maïs vinaigrette Rôti de dinde sauce basquaise Brocolis persillés bio Petits suisses sucrés Fraises locales

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

 Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

Produit local


















Produit bio














Produit labellisé






























IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable

lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio 	Melon (selon disponibilité)	Batavia locale 	Macédoine mayonnaise	Concombre local vinaigrette à la ciboulette 
Boulettes de volaille au paprika	Dahl de lentilles locales 	Lasagnes	Rôti de porc label rouge sauce aux oignons 	Poisson pané 100 % filet label MSC 
Carottes bio persillées 	Riz créole bio 	à la bolognaise de boeuf et soja	Pommes de terre locales 	Epinards bio béchamel 
Emmental bio 	Buche de chèvre cendré local 	Yaourt nature sucré	Petit cotentin Ail et Fines Herbes	Carré Liguéil bio 
Compote de fruits locale 	Flan nappé caramel	Banane	Nectarine	Fromage blanc sucré local 












Menu Provence

lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
Betteraves bio locales vinaigrette 	Crêpe au fromage 	Rillettes du Mans locales et cornichon 	Tomate bio au basilic vinaigrette 	Salade de riz de Camargue façon niçoise
Poêlée de pois cassés et petits légumes	Marmite de colin MSC et moules	Jambon blanc	Rôti de dinde et mayonnaise	Boulettes de soja tomates sauce provençale
Tortis bio locales au beurre 	Purée de courgette	Haricots verts persillés	Pommes noisette	Ratatouille
Vache qui rit bio 	Yaourt nature sucré local 	Camembert	Petit Trôo local de la laiterie de Montoire 	Crème
Compote de fruits locale 	Pêche 	Liégeois chocolat	Banane bio 	Cake à la fleur d'oranger maison

lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
Melon local 	Salade de pâtes bio locales méridionale 	Concombre local vinaigrette 	Rillettes du Mans locales et cornichon 	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio 
Cordon bleu	Rôti de porc label rouge 	Saucisse de Strasbourg	Colin label MSC sauce homardine 	Pizza maison au fromage
Purée de pommes de terre	Carottes bio au beurre 	Chips	Haricots beurre	Salade Iceberg locale 
Camembert bio 	Yaourt nature sucré local 	Crème anglaise locale 	Petit cotentin	Buche de chèvre cendré local 
Crème dessert vanille maison au lait local 	Nectarine bio 	Gâteau au yaourt	Abricots	Compote de fruits locale 

lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
Salade de blé bio Arlequin 	Duo tomates locales et maïs 	Macédoine mayonnaise	Melon local 	Salade iceberg locale et vinaigrette 
Poisson pané 100 % MSC filet et son citron 	Flan d'oeufs au fromage maison	Marmite de la mer au colin et saumon MSC 	Sauté de dinde local sauce au chorizo 	Hachis parmentier végétarien aux lentilles bio 
Haricots verts Bio persillés 	Pommes de terre à la crème	Boullgour pilaf	Petits pois bio 	Gouda bio 
Carré de Liguéil bio 	Cantafrais	Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire) 	Mimolette bio 	Pêche
Nectarine bio 	Mousse au chocolat au lait	Yaourt aromatisé	Flan nature maison	

Repas de fin d'année

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
Melon local 	Concombre local à la crème 	Pastèque	Carottes râpées bio locales 	Tomates cerise
Salade de tomates, maïs, tortis locaux et poulet 	Haché au boeuf sauce tomate	Sauté de dinde aux épices kebab	Chili sin carne	Rôti de porc froid label rouge et mayonnaise 
Saint Paulin	Pommes rostis 	Piperade de légumes et pommes de terre	Riz bio créole 	Chips (sachet individuel)
Gâteau au chocolat maison	Vache qui rit bio 	Carré de l'est	Camembert bio 	Petit mouli
	Nectarine bio 	Liégeois au chocolat	Flan nappé caramel 	Pêche

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

Produit local 

Produit bio 

Produit labellisé 

IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable