









Menu de la semaine

Du 20 au 24 Janvier 2025

	Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Entrée	Betteraves cuites vinaigrette	Potage tomate	Carottes râpées   vinaigrette au citron	Céleri  rémoulade
Plat	Haricots rouges à la tomate	Émincé de dinde sce crème	Tartiflette Variante : Tartiflette au dés de jambon de dinde	Rôti de bœuf  
Garniture	Boulgour et brunoise de légumes	Purée de pommes de terre et brocolis	Batavia vinaigrette	Jardinière de légumes au beurre
Fromage	Camembert	Tartare ail et fines herbes		Saint-Nectaire   
Dessert	Ananas	Orange	purée de pommes bananes	Gaufre à la confiture



Bio



Local



Appellation d'origine protégée



Eligible à FranceAgrimer



Haute Valeur Environnementale

Les établissements scolaires servent du pain bio.

Tous nos menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement.

Les viandes proposées sont françaises, nées, élevées et abattues en France, seule la viande d'agneau peut être européenne.

Pour plus d'informations sur les inscriptions à la cantine, rendez-vous sur www.lemans.fr

Bénéficiaire de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "laits et fruits à l'école".

La Ville du Mans est partenaire de la charte Qualité et proximité du Pays du Mans, en faveur des circuits courts.

	poisson	celeri	œuf	crustacés	lait	gluten	moutarde	anhydride sulfureux	arachide	soja	fruits à coque	sésame	lupin	mollusques
Tartiflette au dés de jambon de dinde			×		×									
Batavia vinaigrette							×	×						
purée de pommes bananes														
24 janvier 2025														
Céleri rémoulade		×	×				×	×						
Rôti de bœuf						×		×						
Jardinière de légumes au beurre					×									
Saint-Nectaire					×									
Gaufre à la confiture			×			×				×				