

# Les repas

Le restaurant scolaire du lycée sert environ 600 repas tous les midis sauf le mercredi où l'affluence est moindre.

Le lycée a pour objectif de servir des aliments de qualité correspondant au mieux aux critères de la Loi EGalim. (Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous).

De plus en plus, de produits locaux et/ou de produits bio sont utilisés pour l'élaboration des repas qui sont préparés chaque jour.

La Région des Pays de la Loire a mis en place un site « Approlocal » qui permet de faire appel à des fournisseurs pour participer au « bien manger » et contribuer à l'économie locale.

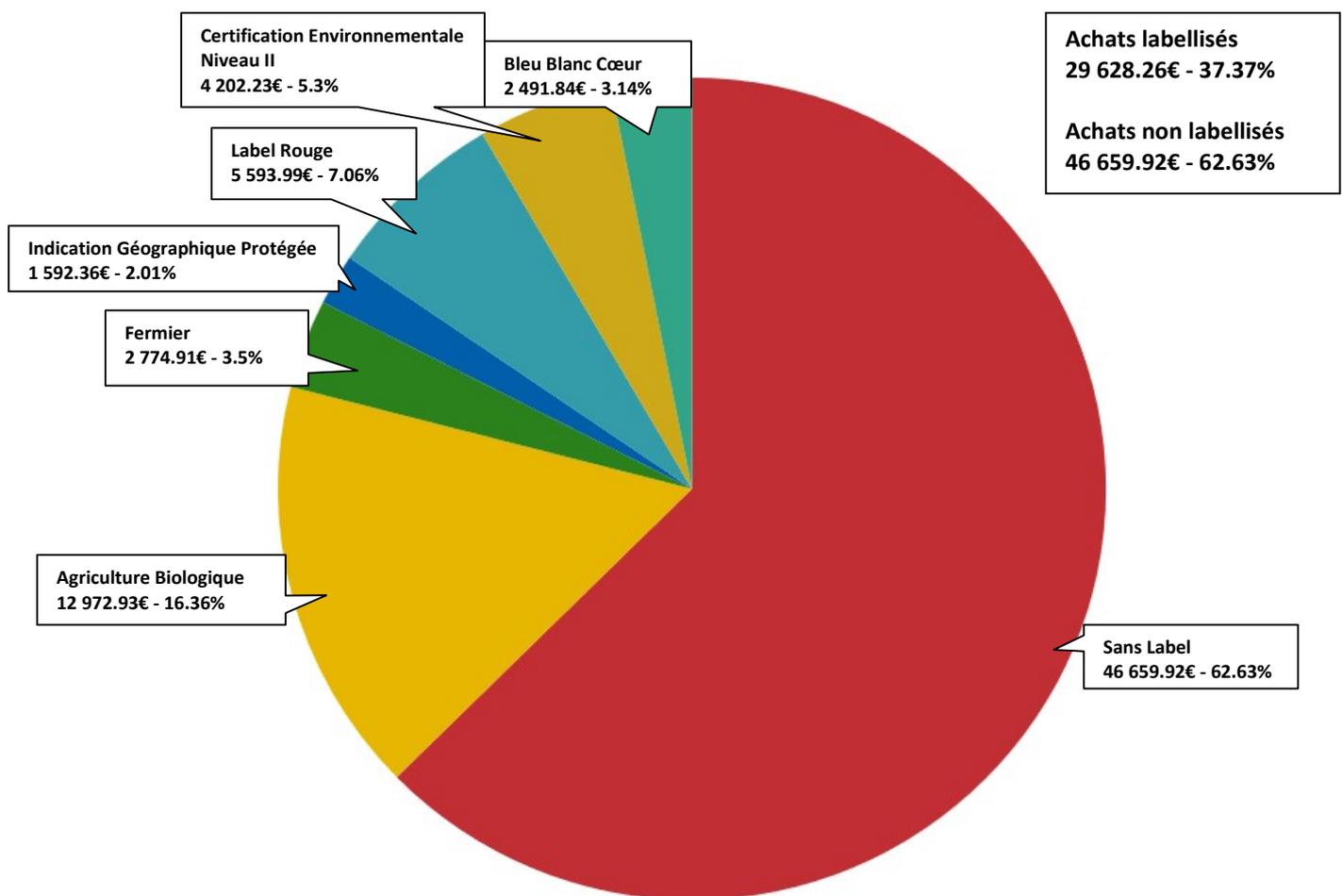
***Grâce à l'investissement de M. MARTINEAU et de son équipe, et à son intérêt pour le bien être des élèves et du personnel, le lycée à remporter le 1<sup>er</sup> prix du challenge APPROLOCAL 2021.***

Actuellement, nous travaillons avec des entreprises locales ou des départements limitrophes :

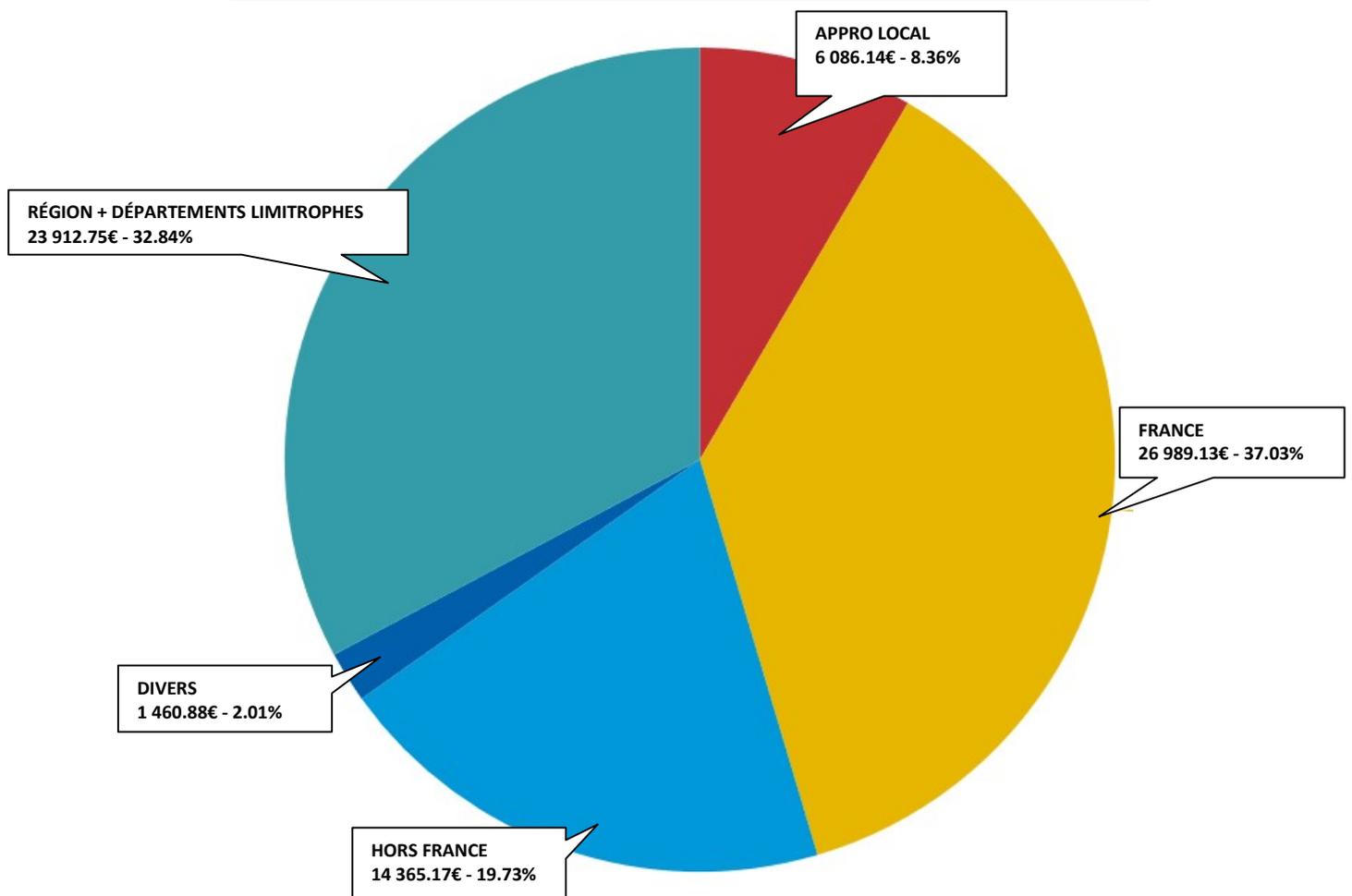
- Charcuterie RUEL à Bonnétable (produits locaux)
- PTIT POTAGER au Mans (certains légumes et fruits sont bio et/ou locaux)
- Boulangerie HONORE au Mans (la farine vient de la Minoterie TROTTIN à Yvré l'Evêque)
- SIRF à CHATAIGNERAIE (85) pour les produits surgelés. Nous privilégions les produits bio et/ou locaux (ex : chou-fleur, carottes rondelles, oignons, haricots verts, boulettes de bœuf, ...)
- SIRF à CHATAIGNERAIE (85) pour les produits frais (viande et charcuterie). Nous privilégions les produits locaux
- GAEC DES JENVRIES à SOUILLÉ (72) pour la charcuterie et la viande de porc
- Société GUILLET à DAUMERAY (49) pour la volaille
- GUILMOT GAUDAIS à MONCÉ EN BELIN (72) pour les produits laitiers dont certains sont locaux ou bio
- PRO À PRO SAINT GILLES à SAINT GILLES (35) pour l'épicerie. Nous achetons des produits bio : pâtes, riz, semoule, lentilles, farine, tomates pelées, ...
- SARL BIO AVENIR à SPAY (72) pour des yaourts ou fromage blanc bio et locaux

Nous choisissons les produits en fonction de la qualité, de l'approvisionnement local, du critère bio, du prix et du respect de l'environnement (les emballages, les livraisons, etc ...). Nous privilégions les labels indépendants, les circuits courts et les produits français.

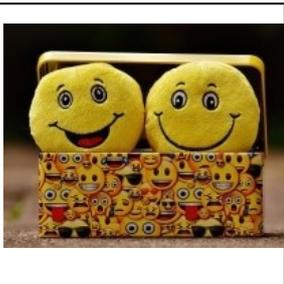
## Répartition des Achats par Label du 18.08.2021 au 26.01.2022



## Répartition des Achats par Origine du 18.08.2021 au 26.01.2022



## Exemples de Menus

	<h1>Lycée André Malraux - Allonnes</h1> <h2>MENUS DU 6 AU 10 SEPTEMBRE 2021</h2>	
 <b>LUNDI</b>	<p>Salade italienne - Carottes râpées au citron Filet de poulet à l'indienne - Petit salé cuit - Pavé de saumon au beurre blanc Pommes de terre rissolées - Petits pois à la française Yaourt nature « Bio » et Fromage Fruits Entremets au chocolat « Maison » - Ananas en tranche au sirop</p>	
<b>MARDI</b>	<p>Salade Sarthoise - Salade de betteraves et maïs Pâtes « Bio » à la carbonara - Sauté de veau à la portugaise Filet de lieu sauce normande Féculent du jour - Poêlée champêtre Yaourt nature « Bio » et Fromage Fruits Flan pâtissier - Fromage blanc « Bio » à la confiture</p>	
<b>MERCREDI</b>	<p>Entrées Viande ou poisson - Légumes Yaourt nature « Bio » et Fromage Fruits Dessert</p>	
<b>JEUDI</b>	<p>Entrée du jour - Salade de tomates à la mozzarella Émincé de dinde et poireaux au curry - Chili con carné - Dos de cabillaud sauce citron Riz « Bio » à la mexicaine - Carottes « Bio » Vichy Yaourt nature « Bio » et Fromage Fruits Pot de crème au citron « Maison » - Crumble aux pommes « Maison et Local »</p>	
 <b> VENDREDI</b>	<p>Salade de penne « Bio » au surimi - Avocat créole Jambon fumé braisé - Galette emmental - Poisson à la bordelaise Semoule de couscous « Bio » - Ratatouille Yaourt nature « Bio » et Fromage Fruits Dessert du jour - Île flottante « Maison »</p>	
L'Intendante E. QUEREC	La Provisseure N. TRIBAK	
Mets conseillés par le Chef de cuisine suivant le plan alimentaire.	Le menu peut être modifié pour les besoins du service.	



# Lycée André Malraux - Allonnes



## MENUS DU 22 AU 26 NOVEMBRE 2021

### LUNDI

Salade niçoise - Avocat créole  
 Omelette aux fines herbes - Boulette d'agneau à la provençale  
 Poisson du jour  
 Féculent du moment - Poêlée de légumes grillés  
 Yaourt nature « Bio » et Fromage  
 Fruits  
 Crème pâtissière « Maison » - Abricots au sirop



### MARDI

Salade de riz à la grecque - Salade de betteraves et maïs  
 Chipolatas et merguez grillées - Cuisse de pintade sauce barbecue  
 Dos de colin au paprika  
 Penne « Bio » - Haricots verts « Bio »  
 Yaourt nature « Bio » et Fromage  
 Fruits  
 Génoise roulée « Maison » - Banane

### MERCREDI

Entrées  
 Viande ou poisson - Légumes  
 Yaourt nature « Bio » et Fromage  
 Fruits  
 Dessert



### JEUDI



Salade pamplone - Radis noir à la rémoulade  
 Hamburger « Maison » - Hamburger végétal « Maison »  
 Hamburger poisson « Maison »  
 Frites - Brocolis « Bio » gratinés  
 Yaourt nature « Bio » et Fromage  
 Fruits  
 Riz au lait au caramel beurre salé « Maison » - Compote de pêches

### VENDREDI

Salade de tortis « Bio » à l'italienne - Concombre à la menthe  
 Filet de colin d'Alaska pané - Bouchée à la reine « Maison » - Plat du moment  
 Purée « Maison » - Poêlée ratatouille  
 Yaourt nature « Bio » et Fromage  
 Fruits  
 Fromage blanc à la confiture « Bio et Local » - Entremets « Maison »

L'Intendante

E. QUEREC

La Provisure

N. TRIBAK

Mets conseillés par le Chef de cuisine suivant le plan alimentaire.

Le menu peut être modifié pour les besoins du service.



# Lycée André Malraux - Allonnes

## REPAS DE FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Jeudi 9 décembre 2021



### Assiette Terre et Mer (fabrication maison)

Mini navette briochée au foie gras

Toast de pain de mie de couleur au saumon fumé et mayonnaise

Verrine de tartare de tomates et billes de mozzarella



Corolle de sole aux Saint Jacques – fabrication maison

ou

Mignonette de poulet forestière - sauce à la Crème – fabrication maison

ou

Marmite de sanglier à la Bourguignonne – fabrication maison

ou

Plat végétarien – fabrication maison



Pommes duchesse

ou

Pomme (fruit) à la confiture – fabrication maison

ou

Poêlée de butternut au miel, poivrons et oignons rouges – fabrication maison



Fromage



### Trio de Desserts

Mini moelleux au chocolat

Chou à la crème – fabrication maison

Verrine pâtissière à la Brunoise de fruits et crème Chantilly – fabrication maison

L'Intendante

E. QUERC

La Provisure

N. TRIBAK