MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 02 au 08 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	Betteraves	Salade de Pomme de terre au thon	Salade	Potage à la tomate
PLATS ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de boeuf sauce tomate	Rôti de porc	Gratin diabolique	Poisson en sauce
	Pâtes	Petit pois		Mousseline de Brocolis pommes de terre
PRODUITS LAITIERS	Fromage	Crème a la vanille	Senteur de petits pieds	Fromage
DESSERT	Compote	Fruit	Donut Halloween	Fruit

Nous travaillons avec :
Le Petit Potager au Mans, Gaec Bio Avenir, La Ferme de la Grande Mousse à Briosne-les-Sables, Gaec Les Jenvries à Souillé, Charcuterie côme, la pêche en poche, Gaec la ferme de la Muzerie (maraicher bio), Guilmot gaudais, DS Restautation

NEUVILLE sur Sarthe

- Fait maison
- Qualité & Proximité
- Agricultures biologiques
- Produit Haute valeur environnementale

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 09 au 15 Novembre 2026

Végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	Rillettes	Potage aux butternuts	Salade de fromage et croutons	Carottes rapées
PLATS ACCOMPAGNEMENT	Sauté de volaille champignons à la crème	Tarte au fromage	Sauté de boeuf	Poisson meunière
	Poëlée de légumes	Salade	Carottes	Riz
PRODUITS LAITIERS	Yaourt aux fruits	Fromage	Entremet chocolat	Fromage
DESSERT	Fruit	Compote	Fruit	Fruit

Nous travaillons avec :
Le Petit Potager au Mans, Gaec Bio Avenir, La Ferme de la Grande Mousse à Briosne-les-Sables, Gaec Les Jenvries à Souillé, Charcuterie côme, la pêche en poche, Gaec la ferme de la Muzerie (maraicher bio), Guilmot gaudais, DS Restautation

NEUVILLE sur Sarthe

- Fait maison
- Qualité & Proximité
- Agricultures biologiques
- Produit Haute valeur environnementale

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 16 au 20 Novembre 2026

Végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	Salade strasbourgeoise	Potage aux vermicelles		Salade de chou-fleur, thon et maïs
PLATS ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de dinde	Dhal de lentilles	Paupiette de volaille	Poisson en sauce
	Haricots verts		Purée de potimarron	Blé
PRODUITS LAITIERS	Panna cotta à la vanille	Fromage	Yaourt à la noix de coco	Fromage
DESSERT	Fruit	Fruit	Biscuit	Compote

Nous travaillons avec :
Le Petit Potager au Mans, Gaec Bio Avenir, La Ferme de la Grande Mousse à Briosne-les-Sables, Gaec Les Jenvries à Souillé, Charcuterie côme, la pêche en poche, Gaec la ferme de la Muzerie (maraicher bio), Guilmot gaudais, DS Restautation

NEUVILLE sur Sarthe

- Fait maison
- Qualité & Proximité
- Agricultures biologiques
- Produit Haute valeur environnementale

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 23 au 27 Novembre 2026

Végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	Salade	Potage aux légumes	Rillettes de sardines	Carottes râpées - céléri
PLATS ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de rillettes	Tarte aux brocolis et boursin	Veau marengo	Poisson en sauce
			Pommes de terre vapeur	épinard à la crème
PRODUITS LAITIERS	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Verrine de crème anglaise banane	Fruit	Compote	Gâteau au chocolat

Nous travaillons avec :
Le Petit Potager au Mans, Gaec Bio Avenir, La Ferme de la Grande Mousse à Briosne-les-Sables, Gaec Les Jenvries à Souillé, Charcuterie côme, la pêche en poche, Gaec la ferme de la Muzerie (maraicher bio), Guilmot gaudais, DS Restautation

NEUVILLE sur Sarthe

- Fait maison
- Qualité & Proximité
- Agricultures biologiques
- Produit Haute valeur environnementale

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 30 au 4 Décembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE		Potage à la carotte au kiri	Crépe à l'emmental	
PLATS ACCOMPAGNEMENT	Émincé de volaille Sauce au curry	Chili con carne	Poisson en sauce	Tartiflette
	Petit pois	Riz	purée de pois cassés	Salade
PRODUITS LAITIERS	Fromage	Yaourt aux fruits	Fromage	Petit suisse
DESSERT	Tarte normande	Biscuit	Fruit	compote

Végétarien

Nous travaillons avec :
Le Petit Potager au Mans, Gaec Bio Avenir, La Ferme de la Grande Mousse à Briosne-les-Sables, Gaec Les Jenvries à Souillé, Charcuterie côme, la pêche en poche, Gaec la ferme de la Muzerie (maraicher bio), Guilmot gaudais, DS Restautation

NEUVILLE sur Sarthe

- Fait maison
- Qualité & Proximité
- Agricultures biologiques
- Produit Haute valeur environnementale

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 07 au 11 Décembre 2026

Végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	Salade de perles au surimi	Potage de pommes de terre et poireaux		Oeufs mayonnaise
PLATS ACCOMPAGNEMENT	Rôti de dinde sauce aux herbes	Bouchée Mac cheese	Chipolatas	Risotto aux fruits de mer
	Haricots plats	Lentilles	Semoule	
PRODUITS LAITIERS	Fromage	Crème au chocolat	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit		Génoise à la confiture	Poire-belle hélene

Nous travaillons avec :
Le Petit Potager au Mans, Gaec Bio Avenir, La Ferme de la Grande Mousse à Briosne-les-Sables, Gaec Les Jenvries à Souillé, Charcuterie côme, la pêche en poche, Gaec la ferme de la Muzerie (maraicher bio), Guilmot gaudais, DS Restautation

NEUVILLE sur Sarthe

- Fait maison
- Qualité & Proximité
- Agricultures biologiques
- Produit Haute valeur environnementale

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 14 au 18 Décembre 2026

	LUNDI (Végétarien)	MARDI	JEUDI (Noel)	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	Potage à la tomate		Salade composée	Salade de fromage, d'oeuf dur
PLATS ACCOMPAGNEMENT	gnocchi aux épinards	Sauce à la bolognaise	Sot-l'y-laisse sauce aux champignons	Aiguillette de poisson
		Pâtes	Pomme Smile	Mousseline de brocolis
PRODUITS LAITIERS	Fromage	Fromage	Fromage	Petits suisses sucrés
DESSERT	Fruit	Compote	Sapin aux 2 chocolats	

Nous travaillons avec :
Le Petit Potager au Mans, Gaec Bio Avenir, La Ferme de la Grande Mousse à Briosne-les-Sables, Gaec Les Jenvries à Souillé, Charcuterie côme, la pêche en poche, Gaec la ferme de la Muzerie (maraicher bio), Guilmot gaudais, DS Restautation

NEUVILLE sur Sarthe

- Fait maison
- Qualité & Proximité
- Agricultures biologiques
- Produit Haute valeur environnementale