

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 27 au 30 avril 2026



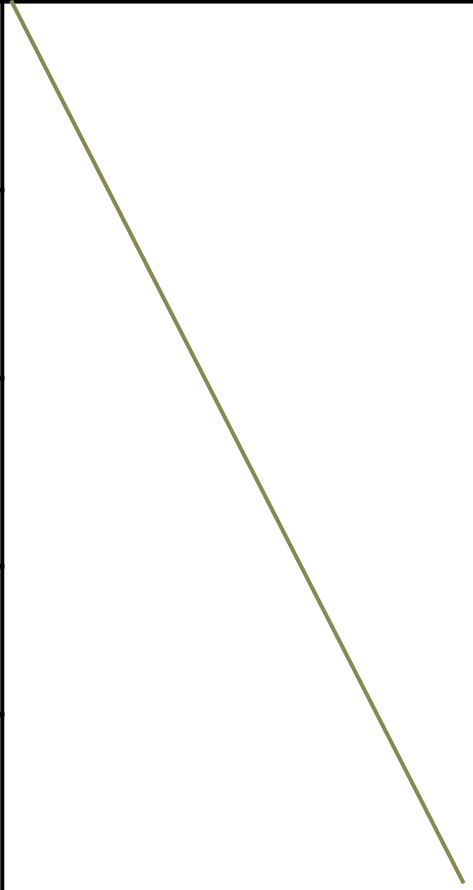






Végétarien 

LUNDI

MARDI

JEUDI





VENDREDI

HORS D'OEUVRE PLATS ACCOMPAGNEMENT PRODUITS LAITIERS DESSERT		Betterave, fromage, maïs  	Oeuf mayonnaise	
	Boulettes de Boeuf à la sauce tomate	Poisson en sauce 	Ratatouille 	
	Pâtes	Mousseline de brocolis  	Semoule	
	Fromage			
	Compote 	Fruit	Crème 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 Restaution

NEUVILLE
sur Sarthe

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



MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 4 au 7 mai 2026



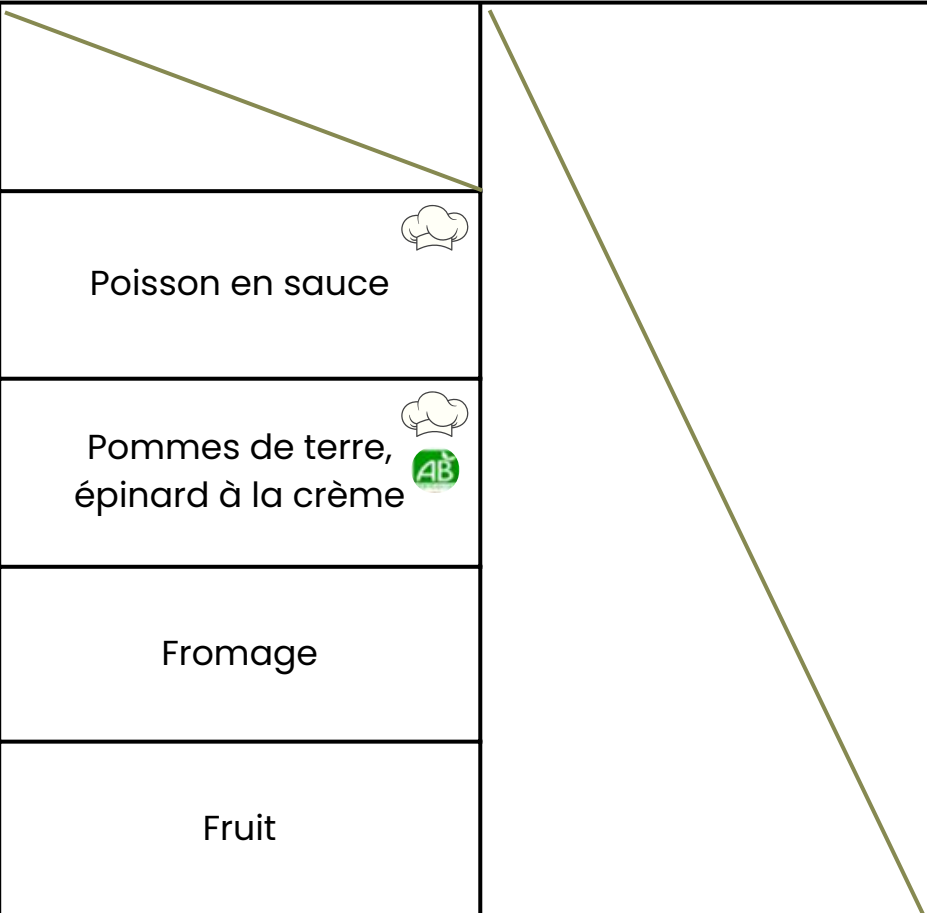



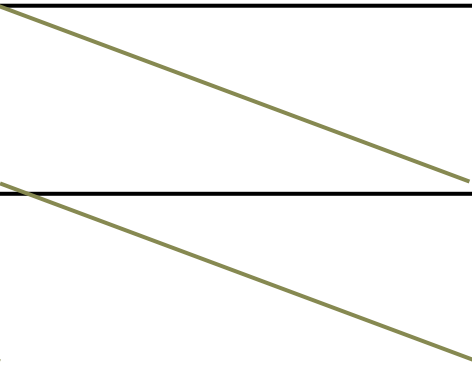


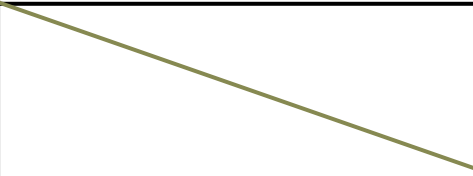


LUNDI

MARDI

Végétarien

JEUDI





VENDREDI

HORS D'OEUVRE PLATS ACCOMPAGNEMENT PRODUITS LAITIERS DESSERT	Perle au surimi, tomate 	Concombre feta à la crème 				
	Escalope de dinde 	Ravioles de légumes			Poisson en sauce 	
	Haricots verts 				Pommes de terre, épinard à la crème  	
					Fromage	
					Yaourt 	Tarte aux fruits rouges 

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 Restaution

NEUVILLE
sur Sarthe

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



MENU RESTAURATION SCOLAIRE








Semaine du 11 au 12 mai 2026

LUNDI

MARDI

JEUDI





VENDREDI

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	Carottes rapées, fromage  	Salade, tomates, maïs, fromage 	/	/
PLATS	Émincé de poulet, poivrons, épices  	Quiche Lorraine 		
ACCOMPAGNEMENT	Riz			
PRODUITS LAITIERS				
DESSERT	Panna cotta à la vanille 	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 Restaution

NEUVILLE
sur Sarthe

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



MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 18 au 22 mai 2026













Végétarien

LUNDI

MARDI

JEUDI





VENDREDI

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE		Tomates Mozzarella  	Melon	Rillettes 
PLATS ACCOMPAGNEMENT	Blanquette de Veau  	Chipolatas 	Gnocchis aux épinards à la crème	Poisson meunière
ACCOMPAGNEMENT	Pommes noisettes	Lentilles 	Salade	Courgettes poêlées 
PRODUITS LAITIERS	Fromage			Fromage
DESSERT	Salade de fruits 	Roses des sables 	Fromage blanc sucré  	Glace

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 Restaution

NEUVILLE
sur Sarthe

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

MENU RESTAURATION SCOLAIRE












Semaine du 26 au 29 mai 2026

LUNDI

MARDI

JEUDI





VENDREDI

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE		Salade de crudités 	Carottes rapées 	
PLATS ACCOMPAGNEMENT		Pizza chorizo, poivron, mozzarella 	Sauté de dinde au curry 	Poisson en sauce 
PRODUITS LAITIERS			Poêlée de légumes  	Riz  
DESSERT		Fruit	Petits suisses	Fromage
				Poire Belle Hélène 

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 Restauration

NEUVILLE
sur Sarthe

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

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 1er au 5 juin 2026

Végétarien

LUNDI

FROID

















MARDI

JEUDI

VENDREDI





HORS D'OEUVRE
PLATS
ACCOMPAGNEMENT
PRODUITS LAITIERS
DESSERT

Melon 		Salade de blé, tomates, emmental 	Salade de lentilles, tomate, oeufs durs 
Jambon 	Hachi parmentier  	Nuggets de poisson	Tarte aux poireaux, Mozzarella 
Salade de pâtes, tomate, fromage 	Salade	Haricots verts 	
Yaourt  	Fromage		Crème à la vanille au lait bio  
	Fruit	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 Restaution

NEUVILLE
sur Sarthe

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

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 8 au 12 juin 2026



LUNDI

MARDI



JEUDI

VENDREDI

HORS D'OEUVRE PLATS ACCOMPAGNEMENT PRODUITS LAITIERS DESSERT		Cervelas, beurre	Salade de quinoa, fromage	Macédoine, oeuf, thon
	Flammekueche	Salade César	Pommes de terre et courgette à la boulangère	Poisson en sauce
	Salade	 		
	Fromage blanc aux fruits rouges	 		
	Gaufre liégeoise	Gâteau au yaourt	Compote	Glace

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 Restaution



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



MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 15 au 19 juin 2026













LUNDI

MARDI

Végétarien 

JEUDI




VENDREDI

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE		Salade composée 	Melon 	Radis, beurre 
PLATS	Haut de cuisse de poulet 	Lasagnes végétariennes 	Chair à saucisses à la tomate 	Aiguillette de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts et pommes de terre sautées  		Riz	Blé
PRODUITS LAITIERS	Fromage 			Fromage blanc sucré 
DESSERT	Génoise confiture 	Mousse au chocolat 	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 Restauration

NEUVILLE
sur Sarthe

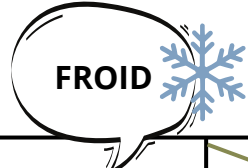
-  Fait maison
-  Qualité & Proximité
-  Agricultures biologiques
-  Produit Haute valeur environnementale



MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 22 au 26 juin 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	Pastèque		Concombre à la crème	
PLATS	Roti de dinde	Bouchée blé tomate et chèvre	Paupiettes Orloff	Hachis de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Taboulé	Poêlée de légumes	Petits pois	Salade
PRODUITS LAITIERS		Fromage		Fromage
DESSERT	Yaourt	Glace	Gâteau aux fruits	Fruit



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



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



MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026












LUNDI

MARDI

JEUDI

Végétarien





VENDREDI

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	Pommes de terre au thon 	Melon	Salade verte	Crudités 
PLATS ACCOMPAGNEMENT	Merguez 	Poulet basquaise  	Tortellinis au saumon	Sandwich jambon, beurre, emmental
PLATS ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille 	Semoule	Fondue de poireaux 	Chips
PRODUITS LAITIERS	 	Banane crème anglaise 	 	
DESSERT	Compôte  	 	Desserts variés	Fruits 

Nous travaillons avec :

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

NEUVILLE
sur Sarthe

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