MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 1 au 5 septembre 2025

Menu Froid

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	Tomates mozzarella	Rillettes	Melon	
PLATS	Saucisse	Taboulé au poulet	Émincés de volaille	Poisson meunière
ACCOMPAGNEMENT	Pommes noisettes		Haricots verts	Mousseline de brocolis
PRODUITS LAITIERS				Fromage
DESSERT	Compote	Glace	Délice à la fraise	Gâteau aux fruits

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 8 au 12 septembre 2025

	LUNDI (Végétarien)	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	Perles, maïs, tomates	Salade	Piémontaise	
PLATS ACCOMPAGNEMENT	Tarte aux légumes du soleil	Hachis parmentier	Rôti de porc froid	Poisson en sauce
				Riz
PRODUITS LAITIERS			Crème au chocolat	Fromage
DESSERT	Fruit	Compote		Salade de fruits

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 15 au 19 septembre 2025

Végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE		Melon / Pastèque	Concombres à la crème	Tartinades de thon
PLATS	Chair à saucisse à la tomate	Haché de veau	Gnocchis à la sauce tomate	Poisson en sauce
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes	Haricots verts, pommes de terre		Epinards à la crème
PRODUITS LAITIERS	Fromage	Yaourt aux fruits		
DESSERT	Compote		Glace	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 22 au 26 septembre 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI (Végétarien)	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	Pastèque			Concombres, tomates, feta
PLATS ACCOMPAGNEMENT	Rôti de dinde	Haut de cuisse de poulet	Dhal de lentilles	Poisson meunière
	Petits pois	Légumes de coucous / semoule	Riz	Haricots verts
PRODUITS LAITIERS	Crème à la vanille	Fromage	Flan	
DESSERT		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 Restautation

NEUVILLE sur Sarthe

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

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 29 au 3 octobre 2025

Végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE		Salade		Tomates mozzarella
PLATS	Blanquette de veau	Gratin de pommes de terre à la sardine	Courgettes à la bolognaise	Nuggets de légumes
ACCOMPAGNEMENT	Carottes Vichy		Blé	Poêlée de légumes
PRODUITS LAITIERS	Fromage		Fromage	
DESSERT	Génoise à la confiture	Compôte	Fruit	Délice sucre

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 6 au 10 octobre 2025

Végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	Carottes râpées	Salade, maïs, fromage		Saucisson sec / beurre
PLATS ACCOMPAGNEMENT	Paupiettes orloff	Pâte à la carbonara	Chili sin carné	Poisson en sauce
	Lentilles		Riz	chou fleur à la crème
PRODUITS LAITIERS	Banane crème anglaise		Fromage	
DESSERT		Fruit	Tarte au citron	Petits suisses

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 13 au 17 octobre 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu Jaune		Végétarien	
HORS D'OEUVRE	Endives, maïs, pommes	Tartinades	Salade, betteraves, œufs durs	
PLATS ACCOMPAGNEMENT	Sauté de volaille au curry	Cordon bleu de dinde	Gratin de pommes de terre et potimarron à la béchamel	Risotto de fruits de mer
	Haricots beurre	Purée de pois cassés		
PRODUITS LAITIERS	Fromage	Liégeois	Panna cotta à la confiture	Fromage
DESSERT	Fruit	SEMAINE DU GOÛT		Salade d'agrumes

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 2025

Végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE				
PLATS				
ACCOMPAGNEMENT				
PRODUITS LAITIERS				
DESSERT				

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