

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 06 au 10 janvier

Épiphanie



LUNDI

MARDI

JEUDI

Végétarien

VENDREDI

PLATS ACCOMPAGNEMENT	HORS D'OEUVRE		Soupe de vermicelles	Carottes râpées	
	PLATS	Boulettes de bœuf à la sauce tomate	Poisson sauce oseille	Quiche aux poireaux	Blanquette de veau
	ACCOMPAGNEMENT	Pâtes	Mousseline de brocolis		Pommes de terre vapeur
	PRODUITS LAITIERS	Fromage		Fromage blanc aux fruits rouges	Fromage
	DESSERT	Compote	Fruit		Galettes des rois



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 13 au 17 janvier

LUNDI

Végétarien

MARDI

JEUDI





VENDREDI

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE		Salade de pommes de terre, dès de jambon	Soupe de légumes	
PLATS ACCOMPAGNEMENT	Couscous de légumes	Crêpinettes	Risotto de chorizo	Poisson meunière
PRODUITS LAITIERS	Semoule	Haricots verts		Purée
DESSERT	Fromage	Yaourt aux fruits		Fromage
DESSERT	Poire cassis		Fruit	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 Restauration

NEUVILLE
sur Sarthe

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

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 20 au 24 janvier
















LUNDI

Végétarien

MARDI

JEUDI





VENDREDI

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	Betteraves, fromage 		Soupe de butternut  	Rillettes 
PLATS	Gnocchis à la sauce tomate	Croziflette lardons 	Rôti de dinde	Poisson sauce estragon
ACCOMPAGNEMENT		Salade 	Petits pois  	Épinards à la crème  
PRODUITS LAITIERS		Verrine de banane crème anglaise 		
DESSERT	Compote  		Génoise à la confiture  	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 27 au 31 janvier

LUNDI

Végétarien














MARDI

JEUDI

VENDREDI

Nouvel an chinois






HORS D'OEUVRE PLATS ACCOMPAGNEMENT PRODUITS LAITIERS DESSERT	HORS D'OEUVRE	Soupe de vermicelles			Friand au fromage
	PLATS	Nuggets de légumes	Merguez à la sauce tomate 	Sauté de bœuf aux oignons  	Poisson 
	ACCOMPAGNEMENT	Carottes vichy   	Semoule	Nouilles chinoises	Chou-fleur à la crème  
	PRODUITS LAITIERS		Fromage		
	DESSERT	Crème à la vanille 	Fruit	Gâteau aux fruits exotiques 	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 03 au 07 février





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	Soupe de potimarron  			Rillettes de sardines 
PLATS	Lentilles et blé à la tomate 	Lasagnes à la bolognaise 	Haut de cuisse de poulet 	Poisson 
ACCOMPAGNEMENT		Salade 	Pommes de terre sautées et salade  	Poêlée de légumes  
PRODUITS LAITIERS	Fromage		Fromage	
DESSERT	Crêpes	Compote 	Fruit	Dessert varié

Végétarien 

Nous travaillons avec :

Le Petit Potager au Mans, Gaec Bio Avenir, La Ferme de la Grande Mousse à Briosne-les-Sables, Gaec Les Jenvriès 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