

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 24 au 28 février 2025










LUNDI

Végétarien

MARDI

JEUDI



VENDREDI

HORS D'OEUVRE				
		Tartinade de chorizo 		Soupe à la tomate
	Chili sin carne 	Poisson en sauce	Paupiettes orloff	Boeuf bourguignon 
	Riz	Mousseline de brocolis 	Petits pois 	Carottes 
	Fromage	Yaourt au citron 	Fromage	
DESSERT	Compote 		Fruit	Flan pâtissier 

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

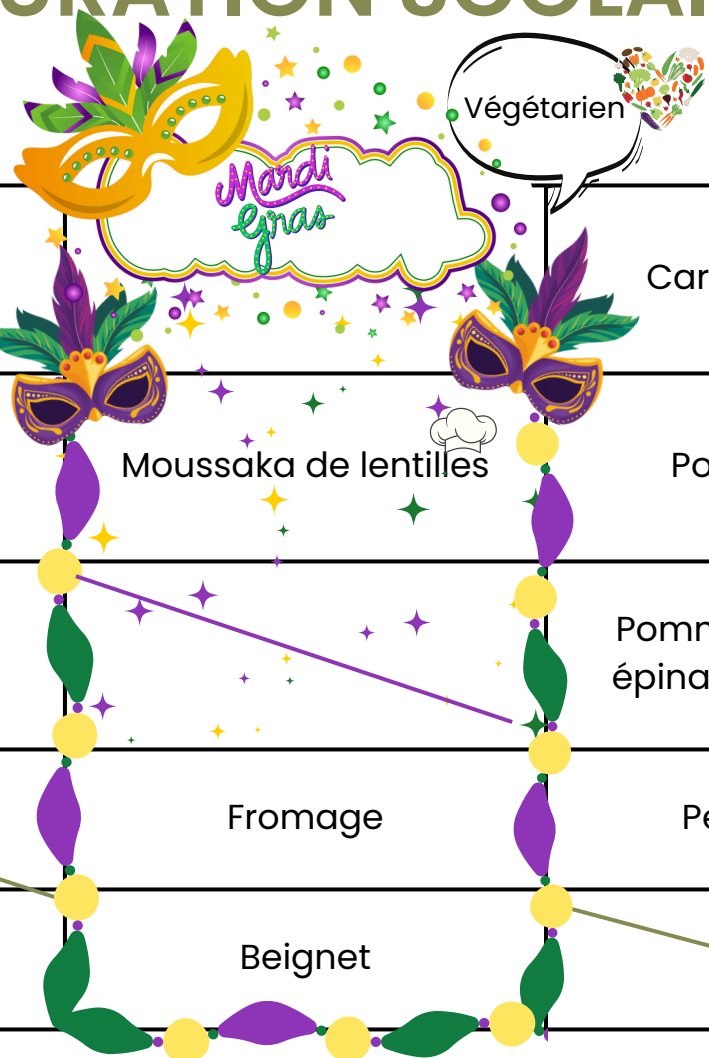
NEUVILLE
sur Sarthe

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

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 03 au 07 mars 2025

	LUNDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	 Pâtes au surimi et fromage	Carottes râpées 	
PLATS ACCOMPAGNEMENT	 Haché de veau	Moussaka de lentilles 	Émincé de poulet au curry 
ACCOMPAGNEMENT	 Haricots verts	Pommes de terre et épinards à la crème  	Semoule de légumes 
PRODUITS LAITIERS		Fromage	Petits suisse
DESSERT	Poire cassis	Beignet	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









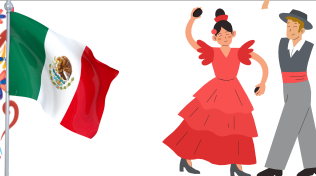



-  Fait maison
-  Qualité & Proximité
-  Agricultures biologiques
-  Produit Haute valeur environnementale



MENU RESTAURATION SCOLAIRE





Semaine du 10 au 14 mars 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE				
PLATS	Poisson en sauce 	Chipolatas 	Tacos garnis 	Pâtes à la carbonara 
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes 	Haricots blancs à la sauce tomate 	Salade, maïs, avocat	
PRODUITS LAITIERS	Fromage	Panna cotta au chocolat 		Fromage
DESSERT	Gâteau aux pommes 		Churros	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



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



MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 17 au 21 mars 2025












LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI





Végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE		Concombre, fêta 	Œuf mayonnaise	Salade de crudité 
PLATS	Hachis parmentier 	Poisson meunière	Sauté de jarret de porc à la moutarde 	Nuggets de blé
ACCOMPAGNEMENT	Salade  	Pâtes	Carottes vichy 	Haricots verts 
PRODUITS LAITIERS	Fromage		Yaourt aux fruits	
DESSERT	Fruit	Compote  		Mousse 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 Jenvriès 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 24 au 28 mars 2025













LUNDI

MARDI

JEUDI

Végétarien




VENDREDI

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	Piémontaise 			Salade coleslaw, fromage  
PLATS ACCOMPAGNEMENT	Sauté de volaille 	Poisson en sauce 	Lasagnes aux légumes 	Jambon grillé en sauce 
PLATS ACCOMPAGNEMENT	Lentilles 	Riz aux légumes 	Salade	Pommes noisettes
PRODUITS LAITIERS	Crème à la vanille 	Fromage	Fromage	
DESSERT		Salade de fruits 	Roses des sables 	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 31 mars au 04 avril 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	Tomates mozzarella 	Salade composée 		Rillettes 
PLATS ACCOMPAGNEMENT	Paëlla aux légumes 	Pizza à la bolognaise  	Gratin de pommes de terre à la sardine  	Poulet basquaise 
PRODUITS LAITIERS	Yaourt à la confiture de lait  	Fruit	Fromage	
DESSERT			Éclair au chocolat	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 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

