MENUS * – RESTAURANT SCOLAIRE NELLY LEFÈVRE

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

* Les menus peuvent être amenés à être modifiés selon les possibilités d'approvisionnements

LUNDI

CAROTTES RÂPÉES
Jardin de la Corne à Ballon - Saint Mars (72)

LASAGNE DE LÉGUMES
Légumes bio du *Jardin de la Corne* à Ballon - Saint Mars (72)
Tomme bio *Le Refrain* du GAEC *Le Pis Qui Chante* à Villaines-sous-Lucé (72)
Beurre et farine bio

FROMAGE

CLAFOUTIS
Lait bio de *Bio Avenir* à Spay (72)
Œufs de Loué Label Rouge
Farine bio

MARDI

POTAGE PARMENTIER
Poireaux bio du *Jardin de la Corne* à Ballon - Saint Mars (72)
Pommes de terre de Sarthe (72)
Crème et beurre bio de *Bio Avenir* à Spay (72)

SAUTÉ DE BŒUF
Label Rouge - *Qualiviandes72* à Requeil (72)

CAROTTES
Le Jardin de la Corne à Ballon - Saint Mars (72)

SKYR NOIX DE COCO
Bio Avenir à Spay (72)

BANANE

JEUDI

SALADE DE LENTILLES
Le Jardin de la Corne à Ballon - Saint Mars (72)

POISSON EN SAUCE
La Pêche en Poche à Longnes (72)

RIZ

TOMME
Ferme Lait'Loges à Saint Georges-le-Gaultier (72)

COMPOTE
Elabor à Requeil (72)

VENDREDI

VELOUTÉ DE BUTTERNUT
Patates douces et carottes bio du *Jardin de la Corne* à Ballon - Saint Mars (72)
Pommes de terre de Sarthe (72)
Lait de coco bio

SAUTÉ DE DINDE
Label Rouge - *LDC* à Morannes sur Sarthe (49)
Crème et fond de volaille bio

MÉLANGE DE CÉRÉALES ET LENTILLES
Boulgour et épeautre bio
Lentilles du Maine-et-Loire (49)

FROMAGE

POMME
Pommes bio de Sarthe (72)

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits certifiés Label Rouge

Produits issus d'exploitations Haute Valeur Environnementale

Produits locaux



#LE SAVAIS - TU ?

Antoine Augustin Parmentier (1737–1813) était un pharmacien militaire, agronome et nutritionniste français. Célèbre scientifique du Siècle des Lumières, il a consacré sa vie à populariser la consommation de la pomme de terre en France pour lutter contre les famines. Son nom est resté attaché à de nombreux plats à base de purée de pommes de terre, dont le célèbre hachis parmentier ou encore le potage parmentier (velouté onctueux mariant simplement des blancs de poireaux et des pommes de terre cuits dans un bouillon, le tout lié avec du beurre et un nuage de crème).

BoN A pPéTiT !