

MENUS

SEPTEMBRE - OCTOBRE 2024

Pour près de 14 500 écoliers, il est l'heure de (re)trouver les bancs de l'école.

Le savoir-faire de Papillote et Compagnie passe par l'apprentissage du « bien manger », la découverte de nouvelles saveurs et le plaisir de partager un bon repas dans une ambiance conviviale.

Au quotidien des recettes simples sont proposées majoritairement concoctées par nos cuisiniers (74% en 2023) avec des produits locaux (54.5% en 2023) et des produits bio (32% en 2023).

L'introduction de menus à thème ouvre à l'éveil des papilles. En date du 19 septembre, vous retrouverez le menu de l'automne en dégustant la poire sous plusieurs formes.

Le 3 octobre, en collaboration avec le Grand Repas, la cheffe Angevine, Jeanine AHOSSE mettra à l'honneur la cuisine végétarienne ligérienne. Nous fêterons également la semaine du goût, du 14 au 18 octobre 2024, consacrée à la découverte des fromages.

Les 202 collaborateurs de Papillote et Compagnie, en cuisine et en service, se joignent à moi pour souhaiter à tous une bonne rentrée !

Benoît PILET
Président



Angers Loire Restauration
44 rue Jacqueline PERTUS
49100 ANGERS
02 41 21 18 80



C'est la rentrée !

DU 2 AU 6 SEPTEMBRE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Carottes râpées
vinaigrette

PLAT
PRINCIPAL

Parmentier
de poisson

GARNITURE

PRODUIT
LAITIER

Crème
anglaise

DESSERT

Gâteau
au chocolat

Salade
du meunier
(Blé, maïs, tomates)

Boulettes
de riz panées aux
fromages

Épinards
hachés

Fruit
de saison

Salade
de céréales
(Tomates, basilic)

Omelette

Gratin
de courgettes

Petit suisse
nature sucré

Fruit
de saison

Melon

Quiche
au thon

Salade iceberg
vinaigrette

Crème dessert
vanille
(Lait fermier)

Tomates
vinaigrette

Filet de poulet
sauce tandoori

Coquillettes

Mimolette

Fruit
de saison

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

Pain

Bolognaise
végétarienne
Pain

DU 9 AU 13 SEPTEMBRE

LUNDI

ENTRÉE

Pastèque

PLAT PRINCIPAL

Dos de colin MSC sauce citron

GARNITURE

Purée de patate douce (Lait)

PRODUIT LAITIER

Polenta chocolat blanc (Polenta, lait)

DESSERT

Fruit de saison

MARDI

Salade de lentilles

Palet fromager

Petits pois au jus

Fruit de saison

MERCREDI

Salade iceberg et maïs

Blanquette de poisson

Ratatouille/Boullgour

Camembert

Fruit de saison



Menu 100% bio

JEUDI

Concombres à la crème

Curry de légumes aux pois chiches et lait de coco

Semoule

Flan pâtissier (Lait fermier)

VENDREDI

Mousse de thon (Vache qui rit)

Sauté de bœuf des vallées Angevines sauce Angevine

Poêlée haricots verts / pommes de terre

Compote de pomme

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Pain

Pain

Boulettes végétales sauce Angevine

DU 16 AU 20 SEPTEMBRE

LUNDI

ENTRÉE

Salade de petites pâtes (Tomates, concombres)

PLAT PRINCIPAL

Gratin épinards / pommes de terre / brebis

GARNITURE

Petit suisse nature sucré

DESSERT

Fruit de saison

MARDI

Taboulé (Semoule, maïs, petits pois)

Poisson frais sauce oseille

Brocolis poêlés

Fromage blanc sucré / corn flakes

MERCREDI

Tomates vinaigrette

Lomo de porc sauce au jus

Flageolets

Tomme blanche

Fruit de saison



Menu autour de la poire

JEUDI

Salade de mâche et dés d'emmental/vinaigrette à la poire

Sauté de poulet sauce à la poire

Pommes de terre rissolées

Compote de poire et crumble de sésame

VENDREDI

Melon

Jambon de dinde

Poêlée de courgettes / pommes de terre

Crème dessert au chocolat (Lait fermier)

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Pain

Nuggets de blé

Boulettes végétales sauce à la poire

Gratin de courgettes / pommes de terre / emmental / Pain

DU 23 AU 27 SEPTEMBRE



Menu local

LUNDI

ENTRÉE

Carottes râpées vinaigrette / persil

PLAT PRINCIPAL

Sauté de porc sauce moutarde

GARNITURE

Macaronis

PRODUIT LAITIER

Yaourt fermier aromatisé fraise

DESSERT

Gratinettes / courgettes / mozzarella / tomates

MARDI

Crêpe au fromage

Poisson frais sauce beurre blanc

Poêlée haricots verts / pommes de terre

Petit suisse nature sucré

Raisin

Pain

MERCREDI

Pastèque

Escalope de dinde poêlée sauce au jus

Boullgour / Ratatouille

Chèvre

Lacté chocolat

Dahl de pois cassés / Boullgour

JEUDI

Concombres à la crème ciboulette

Rôti de bœuf des vallées Angevines

Purée de pommes de terre (Lait)

Cantal

Moelleux aux pommes

Pavé de colin MSC sauce hollandaise

VENDREDI

Betteraves vinaigrette

Tarte butternut /cheddar

Salade iceberg vinaigrette

Riz au lait (Lait)

Pain

ALTERNATIVE SANS VIANDE

DU 30 SEPT AU 4 OCT

Menu réalisé par Jeanine Alasso



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomates/ mozzarella/ basilic	Salade du meunier <i>(Blé maïs, tomates)</i>	Salade de pommes de terre/thon	Velouté de pois cassés et sa pointe de crème	Salade coleslaw <i>(Carottes, chou-blanc)</i>
PLAT PRINCIPAL	Poulet <i>(Pilon de poulet mat)</i> ketchup maison	Poisson frais sauce créole	Chipolatas	Tajine ligérien <i>(Pois chiches , carottes , navets , panais)</i>	Sauté de bœuf des vallées Angevines sauce provençale
GARNITURE	Frites	Purée de carotte <i>(Lait fermier)</i>	Brocolis poêlés	Quinoa / Semoule	Haricots blancs
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Kiri	Mimolette	Œuf au lait fermier / fève de tonka et crumble noisettes	Petit suisse nature sucré
DESSERT		Fruit de saison	Fruit de saison		Compote de pomme / poire
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Omelette ketchup maison	Pain	Boulettes végétales sauce colombo	Pain	Blanquette de haricots blancs / Riz



DU 7 AU 11 OCTOBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Mousse de sardine <i>(Vache qui rit)</i>	Concombres à la crème	Céleri rémoulade	Tomates vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Hachis parmentier <i>(Lait fermier)</i>	Sauté de veau sauce marengo	Quiche pommes de terre poireaux / emmental	Fingers 3 graines sauce barbecue froide	Poisson frais sauce beurre blanc
GARNITURE	Salade iceberg vinaigrette	Petits pois au jus		Gratin de courgettes	Semoule
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Yaourt fermier aromatisé fruits des bois	Petit suisse nature sucré	Compote de pomme	Vache qui rit
DESSERT	Raisin		Banane		Brownies noix de pécan
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Hachis végétarien <i>(Égrené blé pois)</i>	Pavé de colin MSC sauce citron Pain			Pain

DU 14 AU 18 OCTOBRE

Menu 100% bio

Semaine du goût 2024 : à la découverte des fromages



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw <i>(Carottes , chou-blanc)</i>	Salade de lentilles	Mousse fromagère au BLEU	Betteraves vinaigrette	Salade de tomates/thon/maïs
PLAT PRINCIPAL	Riz façon cantonnais sauce aigre douce	Poisson frais sauce oseille	Filet de poulet sauce forestière	Tartimouflette aux larçons <i>(Pommes de terre)</i> MAÏS	Rôti de bœuf des vallées Angevines sauce napolitaine
GARNITURE		Purée de potimarron <i>(Lait fermier)</i>	Poêlée brocolis / pommes de terre	Salade iceberg vinaigrette	Poêlée de haricots verts
PRODUIT LAITIER	CHÈVRE FRAIS	FLEUR D'ORANGER			GHEBEGANE coulis de framboise
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Pain		Gratin brocolis / pommes de terre emmental	Tartimouflette fromagère <i>(Pommes de terre)</i>	Œufs durs sauce napolitaine Pain



DU 21 AU 25 OCTOBRE

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LUNDI

Céleri rémoulade

Lasagnes
(Lasagnes, égrené de boeuf)

Salade iceberg vinaigrette

Yaourt fermier aromatisé fraise

MARDI

Carottes râpées vinaigrette

Nuggets de poulet ketchup maison

Gratin de chou-fleur / pommes de terre

Compote de pomme / poire

MERCREDI

Cake provençale sauce crème légère

Poisson frais sauce citron

Épinards hachés

Fruit de saison

JEUDI

Mousse de thon *(Vache qui rit)*

Jambon blanc

Boulgour / Ratatouille

Flan pâtissier *(Lait fermier)*

VENDREDI

Taboulé *(Semoule, petits pois)*

Galette de sarrasin végétarienne *(Œufs durs, béchamel, emmental)*

Mimolette

Fruit de saison

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Lasagnes végétariennes *(Egrené blé/pois)*

Nuggets de blé ketchup maison

Lentilles à la tomate/Boulgour/Ratatouille

DU 28 OCT AU 1^{ER} NOV

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LUNDI

Salade du meunier *(Blé, maïs, tomates)*

Dos de colin MSC sauce beurre blanc

Haricots verts persillés

Brie

Fruit de saison

MARDI

Macédoine mayonnaise

Tartimouflette aux lardons *(Pommes de terre)*

Salade iceberg vinaigrette

Fruit de saison

MERCREDI

Carottes râpées vinaigrette

Dahl de pois cassés

Semoule

Crème dessert vanille au lait fermier

JEUDI

Potage de potimarron *(Lait fermier)*

Pizza d'Halloween *(Tomates, mozzarella)*

Yaourt fermier aromatisé framboise

Bonbon

VENDREDI

Féerie

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Tartimouflette fromagère *(Pommes de terre)*

Menus élaborés et validés par la diététicienne de Papillote et Compagnie. Papillote et Compagnie se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel et alimentaire du repas. L'ensemble des informations réglementaires concernant la composition des repas (allergènes, liste des ingrédients, origines...) sont disponibles sur le site internet : <http://www.papillote-et-cie.fr>. En plat principal deux propositions : classique ou sans viande. Si l'inscription n'a pas été faite, le repas classique est proposé.

Papillote et Cie reçoit le soutien de l'Union Européenne pour les fruits issus de l'Agriculture Biologique et les produits laitiers : Bio AOP, AOC, IGP, LR.

-  Agriculture Biologique
-  Local
-  Label Rouge
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Viande de boeuf race bouchère origine France
-  Concocté par nos cuisiniers
-  Aide de l'UE à destination des écoles
-  Aide de l'UE à destination des écoles

Pour plus d'informations sur la qualité de notre prestation sur www.papillote-et-cie.fr