

MENUS

JANVIER - FÉVRIER 2025

Je vous adresse à vous et à vos enfants mes meilleurs vœux pour cette nouvelle année. 2025 sera placée sous le signe de la qualité avec des repas basés sur de la cuisine maison, à partir de produits bruts de qualité ainsi que des recettes traditionnelles et saines. Nous allons augmenter la part du bio et du local dans l'assiette des enfants pour atteindre en fin d'année 40% de bio et 60% de produits locaux. Au 1er janvier 2025, l'article relatif à la suppression des barquettes alimentaires en plastique de la loi Egalim s'applique en restauration scolaire. Comme vous le savez, nous avons une avance sur ce sujet à Angers puisque c'est effectif depuis septembre 2022. Ce qui est un vrai plus pour la santé des enfants et pour la protection de notre planète.

En ce début d'année, vous retrouverez dans nos menus les traditionnelles galettes des rois, crêpes et beignets. Pour marquer le mois de février, un délicieux menu angevin sera proposé aux enfants le 25 février, avec rillauds, fouées et haricots blancs au poivre.

Enfin, à l'occasion de Food' Angers et Made In Angers en février, nous ouvrirons nos portes au grand public et vous invitons à découvrir notre cuisine innovante et sans plastique !

Belle et joyeuse année à tous !

Benoît PILET
Président



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

DU 6 AU 10 JANVIER

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | Menu local VENDREDI |
|--------------------------------|---|--|--|----------------------------------|---|
| ENTRÉE | Velouté de pois cassés / Carottes râpées vinaigrette (mat) | Carottes râpées vinaigrette / Velouté de pois cassés (mat) | Chou rouge vinaigrette et dés d'emmental | Salade iceberg et croustons | Céleri rémoulade |
| PLAT PRINCIPAL | Nuggets de blé | Dos de colin MSC sauce citron | Escalope de dinde poêlée sauce aigre douce | Quiche lorraine (Lait fermier) | Sauté de bœuf des vallées Angevines sauce gibelote |
| GARNITURE | Purée de potimarron (Lait fermier) | Épinards hachés | Blé | Coquillettes | |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt fermier aromatisé fruits des bois | Cantal | Galette des rois framigiane | Camembert | Galette des rois briochée |
| DESSERT | Fruit de saison | Fruit de saison | | Compote pomme/poire | |
| ALTERNATIVE SANS VIANDE | | Pain | Ceufs durs sauce aigre douce | Tarte aux légumes | Bolognaise végétarienne (Eggs de pois) Pain |

DU 13 AU 17 JANVIER

LUNDI

ENTRÉE

Salade de lentilles

PLAT PRINCIPAL

Gnocchis/ tomate/ mozzarella

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

Petit suisse nature sucré

DESSERT

Fruit de saison

ALTERNATIVE SANS VIANDE

MARDI

Potage de légumes/ Salade coleslaw

Sauté de poulet sauce tandoori

Haricots verts persillés

Saint-Nectaire

Banane

Omelette Pain

MERCREDI

Salade de petites pâtes

Lomo de porc sauce moutarde

Poêlée de carottes

Mimolette

Fruit de saison

Gratin de carottes/ pommes de terre/ emmental

Menu hiver

JEUDI

Salade iceberg vinaigrette

Tartifoulette aux lardons

Chocolat chaud

Gâteau de savoie

Tartifoulette fromagère

VENDREDI

Salade coleslaw

Pavé de hoki MSC sauce beurre blanc

Riz

Yaourt aromatisé fraise

Fruit de saison

Pain

Menu 100% bio

DU 20 AU 24 JANVIER

LUNDI

ENTRÉE

Potage de légumes/ Carottes râpées vinaigrette

PLAT PRINCIPAL

Sauté de porc sauce catalane

GARNITURE

Petits pois au jus

PRODUIT LAITIER

Fromage blanc nature sucré

DESSERT

Boulettes végétales/ sauce catalane/ Pain

ALTERNATIVE SANS VIANDE

MARDI

Salade de mâche et croustons

Poisson frais sauce oseille

Boullgour aux petits légumes

Crème chocolat

MERCREDI

Salade du meunier

Palet fromager

Brocolis poêlés

Fruit de saison

JEUDI

Mousse de thon

Rôti de bœuf des vallées Angevines sauce barbecue froide

Pommes de terre rissolées

Fruit de saison

Œufs durs/ sauce barbecue froide/ Pain

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette

Chili sin carne

Riz

Cantal

Flan pâtissier

DU 27 AU 31 JANVIER

LUNDI

ENTRÉE

Potage de légumes/ Céleri rémoulade

PLAT PRINCIPAL

Hachis parmentier

GARNITURE

Salade iceberg vinaigrette

PRODUIT LAITIER

Chèvre

DESSERT

Fruit de saison

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Hachis parmentier végétarien

MARDI

Céleri rémoulade/ Potage de légumes

Gratin de chou-fleur/ pommes de terre/ lardons

Yaourt aromatisé vanille

Fruit de saison

Gratin de chou-fleur/ pommes de terre/ emmental/ Pain

MERCREDI

Betteraves vinaigrette

Chipolatas

Lentilles

Petit suisse nature sucré

Fruit de saison

Lentilles à la tomate/ Boullgour/ sauce tomate

JEUDI

Salade iceberg vinaigrette

Quiche poireau/ pommes de terre/ emmental

Vache qui rit

Lacté chocolat

VENDREDI

Cake au fromage/ pois chiches/ sauce crème légère

Poisson frais sauce hollandaise

Poêlée de carottes

Banane

Pain

Menu Châteleur

DU 3 AU 7 FÉVRIER

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------|--|-------------------------------|--------------------------------------|--|--|
| ENTRÉE | Carottes râpées vinaigrette | Macédoine mayonnaise | Salade de petites pâtes (Maïs, thon) | Mousse de sardine (Vache qui rit) | Salade de légumes et croutons |
| PLAT PRINCIPAL | Haut de cuisse de poulet <i>(Pilon de poulet (mat))</i> | Poisson frais sauce dieppoise | Rôti de dinde sauce massala | Sauté de bœuf des vallées Angevines sauce angevine | Boulettes de riz panées aux fromages |
| GARNITURE | Frites ketchup maison | Semoule | Poêlée de haricots verts | Haricots blancs | Épinards à la crème |
| PRODUIT LAITIER | | Camembert | | | |
| DESSERT | Crêpes | Fruit de saison | Crêpes | Fruit de saison | Polenta au chocolat blanc <i>(Semoule fine)</i> |
| ALTERNATIVE SANS VIANDE | Falafels ketchup maison | Pain | Samoussas de légumes | Boulettes végétales sauce angevine | Pain |

DU 10 AU 14 FÉVRIER

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------|--------------------------------------|--|--------------------------------------|--|---|
| ENTRÉE | Betteraves vinaigrette | Taboulé <i>(Semoule, maïs)</i> | Potage de légumes | Salade coleslaw <i>(Carottes, chou-blanc)</i> | Pamplemousse/ <i>Jus de pamplemousse</i> |
| PLAT PRINCIPAL | Poisson pané | Jambon blanc | Tarte butternut/cheddar | Poisson frais sauce beurre nantais | Macaronis à la carbonara |
| GARNITURE | Gratin de chou-fleur/pommes de terre | Purée de céleri <i>(Lait fermier)</i> | Salade iceberg vinaigrette | Brocolis poêlés | Crème vanille <i>(Lait fermier)</i> |
| PRODUIT LAITIER | Petit suisse nature sucré | Chèvre | Riz au lait <i>(Lait fermier)</i> | Vache qui rit | Fruit de saison |
| DESSERT | Fruit de saison | | | Moelleux aux poires | |
| ALTERNATIVE SANS VIANDE | | Œufs durs sauce tomate | | | Macaronis à la bolognaise végétarienne <i>(Égrené de pois)</i> |

DU 17 AU 21 FÉVRIER

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|---|--------------------------|--|
| ENTRÉE | Carottes râpées vinaigrette | Cake au fromage sauce crème légère | Céleri rémoulade | Potage de légumes | Chou rouge vinaigrette et dés de mimolette |
| PLAT PRINCIPAL | Dahl de pois cassés | Omelette | Lasagnes à la bolognaise | Chipolatas | Poisson frais sauce citron |
| GARNITURE | Riz | Petits pois au jus | Salade iceberg vinaigrette | Purée de pommes de terre | Semoule |
| PRODUIT LAITIER | Emmental | | | Kiri | |
| DESSERT | Compote pomme/poire | Fruit de saison | Fruit de saison | Ananas | Flan pâtissier <i>(Lait fermier)</i> |
| ALTERNATIVE SANS VIANDE | | | Lasagnes végétariennes <i>(Égrené de pois)</i> | Fingers 3 graines | |

DU 24 AU 28 FÉVRIER

Menu 100% bio

Menu Angevin

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

🍷 Potage de légumes  / Jus de pamplemousse  (mat)

🍷 Salade de mâche et croustons

🍷 Salade du meunier (Ble )

🍷 Pamplemousse  / 🍷 Potage de légumes  (mat)

🍷 Salade de lentilles

PLAT PRINCIPAL

🍷 Hachis parmentier végétarien (Lentilles/pois chiches )


🍷 Mini-rillauds

🍷 Escalope de dinde sauce crème champignons

🍷 Rôti de bœuf des vallées Angevines sauce napolitaine

🍷 Poisson frais sauce oseille

GARNITURE

🍷 Salade iceberg  vinaigrette

🍷 Haricots blancs

🍷 Brocolis poêlés

🍷 Coquillettes 

🍷 Poêlés de carottes

PRODUIT LAITIER

🍷 Yaourt fermier aromatisé fruits des bois

🍷 Fouée et pâte à tartiner

Tomme blanche

🍷 Gâteau au chocolat

🍷 Camembert 

DESSERT

🍷 Fruit de saison

🍷 Fruit de saison

🍷 Fruit de saison

ALTERNATIVE SANS VIANDE

🍷 Pain 

🍷 Blanquette de haricots blancs  / 🍷 Riz 

🍷 Pavé de hoki MSC sauce crème champignons

🍷 Chili sin carne (Haricots rouges )

🍷 Pain 

DU 3 AU 7 MARS

Mardi gras

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

🍷 Mousse de thon (Vache qui rit)

🍷 Carottes râpées vinaigrette

🍷 Céleri rémoulade

🍷 Betteraves vinaigrette


🍷 Macédoine mayonnaise

PLAT PRINCIPAL

🍷 Filet de poulet sauce moutarde



🍷 Galette de sarrasin (Œuf , béchamel, emmental)

🍷 Poisson frais sauce citron

🍷 Lomo de porc sauce curry 


🍷 Nuggets de poulet

GARNITURE

🍷 Gratin de chou-fleur  / pommes de terre 

🍷 Salade iceberg vinaigrette

🍷 Haricots verts/ pommes de terre persillées

🍷 Boulgour 

🍷 Purée de patate douce (Lait  fermier)


PRODUIT LAITIER

🍷 Fruit de saison

🍷 Beignet chocolat

🍷 Riz  au lait (Lait  fermier)

🍷 Petit suisse nature sucré

🍷 Crème caramel (Lait 

DESSERT

🍷 Fruit de saison


🍷 Pain 

🍷 Riz  au lait (Lait  fermier)

🍷 Fruit de saison

🍷 Kiwi

ALTERNATIVE SANS VIANDE

🍷 Gratin de chou-fleur  / pommes de terre  / emmental 

🍷 Pain 

🍷 Boulettes végétales sauce curry

🍷 Nuggets de pois chiches  / Pain 

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 bœuf 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