

MENUS

MARS - AVRIL 2025

Chez Papillote et Compagnie, nous sommes attachés à ce que les enfants prennent du plaisir à manger et à découvrir de nouvelles saveurs. Tous les jours, nous évaluons l'appréciation de nos menus dans les restaurants scolaires. Nous organisons également des sessions de dégustation avec des enfants, en partenariat avec les centres de loisirs volontaires. Ces groupes de « petits testeurs », d'une quinzaine d'enfants, viennent à la cuisine pour goûter et donner leurs avis sur nos nouvelles recettes. En fonction de leurs retours, soit la recette est validée, soit elle est retravaillée. Il s'agit d'une démarche d'amélioration continue essentielle pour être en adéquation avec les goûts des enfants, qui sont différents de ceux des adultes.

Au menu, nous aurons à l'occasion de l'arrivée du printemps, une semaine dédiée aux légumineuses, du 24 au 28 mars. Une belle opportunité, à la fois ludique et gourmande, de savourer des plats à base de lentilles, pois chiches, haricots rouges et bien d'autres variétés. Nos légumineuses sont locales et issues de l'agriculture biologique (Ferme des Grains des Loges située au Lion d'Angers).

Grâce à la qualité de nos matières premières, à ces initiatives et au savoir-faire de nos équipes, nous sommes persuadés que vos enfants se régaleront !

Benoît PILET
Président



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

DU 10 AU 14 MARS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de lentilles	Salade de petites pâtes (Thon, maïs)	Crêpe au fromage	Salade coleslaw (Carottes, chou-blanc)	Pamplemousse / Jus de pamplemousse (mat)
PLAT PRINCIPAL	Omelette	Poisson frais sauce hollandaise	Rôti de dinde sauce massala	Quiche lorraine (Lait fermier)	Sauté de bœuf des vallées angevines sauce marenco
GARNITURE	Brocolis poêlés	Poêlée de carottes/pommes de terre	Petits pois au jus	Salade iceberg vinaigrette	Pommes de terre rissolées
PRODUIT LAITIER	Petit suisse nature sucré	Camembert	Banane	Polenta au chocolat blanc (Lait fermier)	Cantal
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison			Moelleux aux pommes
ALTERNATIVE SANS VIANDE		Pain	Samoussas de légumes	Tarte aux légumes	Dahl de pois cassés / Pain

Menu 100% bio

DU 17 AU 21 MARS

LUNDI

ENTRÉE

Carottes râpées vinaigrette

PLAT PRINCIPAL

Boulettes de riz panées aux fromages

GARNITURE

Purée de céleri (Lait fermier)

PRODUIT LAITIER

Fruit de saison

DESSERT

Macédoine mayonnaise

Poisson frais sauce citron

Poêlée haricots verts/ pommes de terre

Saint-Nectaire

Fruit de saison

MERCREDI

Mousse de sardine

Chipolatas

Écrasé de patate douce

Compote de pomme

JEUDI

Salade équilibre et croustons

Bolognaise (Égrené de bœuf)

Coquillettes

Emmental râpé (Plat complet)

Crème chocolat (Lait)

VENDREDI

Taboulé (Semoule, maïs, petits pois)

Gratin épinards/ pommes de terre/ brebis

Petit suisse nature sucré

Fruit de saison

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Pain

Œufs durs sauce curry

Bolognaise végétarienne (Lentilles, pois chiches)

Pain

DU 24 AU 28 MARS

Les légumineuses s'invitent dans les menus de printemps

LUNDI

ENTRÉE

Betteraves vinaigrette

PLAT PRINCIPAL

Chili sin carne (HARICOTS ROUGES)

GARNITURE

Riz

PRODUIT LAITIER

Brie

DESSERT

Fruit de saison

MARDI

Houmous (POIS CHICHES)

Sauté de veau sauce moutarde

Gratin dauphinois

Fruit de saison

MERCREDI

Salade de LENTILLES

Poisson pané MSC

Purée de légumes (Lait fermier)

Vache qui rit

Fruit de saison

JEUDI

Carottes râpées persillées vinaigrette

Rôti de bœuf des vallées angevines

FLAGEOLETS

Fromage blanc sucré et corn flakes

VENDREDI

Céleri rémoulade

Brandade de poisson (Lait fermier)

Salade iceberg vinaigrette

Fondant chocolat (HARICOTS ROUGES)

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Pain

Fingers 3 graines

Falafels Pain

DU 31 MARS AU 4 AVRIL

LUNDI

ENTRÉE

Macédoine mayonnaise

PLAT PRINCIPAL

Haut de cuisse de poulet/ Pilon de poulet (mat)

GARNITURE

Frites

PRODUIT LAITIER

Cantal

DESSERT

Fruit de saison

MARDI

Mousse fromagère

Tajine ligérien (Pois chiches)

Semoule quinoa

Fruit de saison

MERCREDI

Salade de pommes de terre/ thon

Escalope de dinde sauce aigre douce

Petits pois au jus

Kiri

Fruit de saison

JEUDI

Salade de mâche et croustons

Sauté de bœuf des vallées angevines sauce angevine

Macaronis

Yaourt fermier aromatisé fraise

VENDREDI

Salade de céréales (Betteraves)

Poisson frais sauce beurre blanc

Poêlée de carottes

Flan pâtissier (Lait fermier)

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Pavé de hoki MSC sauce provençale

Poisson au chocolat Pain

Riz façon cantonnais sauce aigre douce

Omelette sauce tomate

Pain

LOCAL Menu local

DU 7 AU 11 AVRIL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Radis <small>(trondelles mat) / beurre</small>	Rillettes de maquereau	Betteraves vinaigrette	Cake provençale sauce crème légère
PLAT PRINCIPAL	Lasagnes végétariennes <small>(Lentilles, pois chiches)</small>	Poisson frais sauce hollandaise	Palet fromager	Lomo de porc sauce curry	Sauté de poulet sauce forestière
GARNITURE	Salade iceberg vinaigrette	Poêlée de haricots verts/pommes de terre	Épinards à la crème	Purée de pommes de terre <small>(Lait fermier)</small>	Brocolis poêlés
PRODUIT LAITIER					Vache qui rit
DESSERT	Compote de pomme	Riz au lait <small>(Lait fermier)</small>	Fruit de saison	Crème caramel <small>(Lait)</small>	Fruit de saison
ALTERNATIVE SANS VIANDE				Boulettes végétales sauce curry	Gratin de brocolis/pommes de terre/emmental



DU 14 AU 18 AVRIL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade iceberg vinaigrette	Salade de petites pâtes <small>(Surimi, maïs)</small>	Salade de lentilles	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise
PLAT PRINCIPAL	Burger végétarien <small>(Galette de pois chiches)</small>	Omelette	Jambon blanc	Escalope de dinde sauce au jus	Poisson frais sauce citron
GARNITURE		Petits pois au jus	Purée de céleri <small>(Lait fermier)</small>	Gratin de chou-fleur/pommes de terre	Riz
PRODUIT LAITIER	Petit suisse nature sucré	Yaourt fermier aromatisé fruits rouges			Brie
DESSERT	Fruit de saison		Semoule au lait <small>(Lait fermier)</small>	Brownies noix de pécan	Fruit de saison
ALTERNATIVE SANS VIANDE			Samosas de légumes	Gratin de chou-fleur/pommes de terre/emmental	

DU 21 AU 25 AVRIL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Pamplemousse <small>Jus de pamplemousse (mat)</small>	Feuilleté au fromage	Salade coleslaw <small>(Carottes, chou-blanc)</small>	Taboulé <small>(Semoule, maïs, petits pois)</small>
PLAT PRINCIPAL	Féris	Nuggets de blé	Filet de poulet sauce tandoori	Rôti de bœuf des vallées angevines	Poisson frais sauce tomate/basilic
GARNITURE		Purée de patate douce <small>(Lait fermier)</small>	Boulgour ratatouille	Haricots blancs	Gratin de carottes
PRODUIT LAITIER		Camembert			
DESSERT		Purée de pomme/ananas	Fruit de saison	Yaourt brassé sucré	Cheesecake au coulis de fruits rouges
ALTERNATIVE SANS VIANDE			Pavé de colin MSC sauce tandoori	Blanquette de haricots blancs Riz	Pain

DU 28 AVRIL AU 2 MAI

Menu 100% bio

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Mousse de sardine	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade		Radis (rondelles mat)/ beurre
PLAT PRINCIPAL	Hachis parmentier (Lait fermier)	Riz façon cantonnais sauce aigre douce	Poisson pané MSC	Féris	Quiche au thon
GARNITURE	Salade iceberg vinaigrette		Poêlée haricots verts / pommes de terre		Crème vanille (Lait fermier)
PRODUIT LAITIER	Fruit de saison	Fleurs d'Anjou	Chèvre bûche		Sablés de Retz
DESSERT		Fruit de saison	Purée de pomme/banane		
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Hachis parmentier végétarien (Lentilles, pois chiches)	Pain			

DU 5 AU 9 MAI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade du meunier (Blé, maïs, petits pois)	Salade de petites pâtes (Thon, haricots verts)	Betteraves vinaigrette		Cake au fromage sauce crème légère
PLAT PRINCIPAL	Œufs durs sauce crème	Gratin de chou-fleur / pommes de terre / allumettes de lardons	Pizza tomate/ mozzarella	Féris	Sauté de porc sauce colombo
GARNITURE	Épinards hachés		Salade iceberg vinaigrette		Pommes de terre rissolées
PRODUIT LAITIER	Kiri	Petit suisse nature sucré	Fruit de saison		Fruit de saison
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison			
ALTERNATIVE SANS VIANDE		Gratin de chou-fleur / pommes de terre / emmental 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

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