

C'est la rentrée

DU 2 AU 6 SEPTEMBRE

LUNDI
Cocktail de bienvenue
Parmentier du pêcheur
Froidou
Fromage blanc et coco pops

MARDI
Bretzèves à la vinaigrette
Rôti de dinde au jus
Coquillettes
Gouda
Fruit

MERCREDI
Melon
Tajine de bœuf
Ratatouille et bouillgour
Coulommiers
Compote pomme-abricot

JEUDI
Carottes râpées
Filet de hoki sauce armoricaine
Haricots beurre persillés
Fromage fondu
Riz au lait «maison»

VENDREDI
Concombre à l'enchilade
Gratin d'épinards, pommes de terre et dés de brebis
Pâté
Fromage frais type petit suisse
Gâteau au chocolat «maison»

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Tortillons au fromage sauce basilic

Œufs durs sauce curry

DU 23 AU 27 SEPTEMBRE

LUNDI
Carottes râpées
Œufs durs sauce napolitaine
Purée de pommes de terre
Mimollette
Yaourt brassé aux fruits mixés

MARDI
Salade verte et dés d'emmental
Paëlla poulet
Fromage blanc dans l'huile
Crème à la vanille «maison»

MERCREDI
Salade du meunier (œuf, tomates, pommes...)
Rôti de bœuf des Vallées Angevines
Jardinière de légumes
Saint Paulin
Fruit

JEUDI
Concombre à la vinaigrette
Chipolatas «Souvera des «Mauges»
Haricots blancs de Vendée
Fromage ail et fines herbes
Purée pommes-frites

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Paëlla marine

Pâté aux légumes

Spécialité aux légumes

DU 9 AU 13 SEPTEMBRE

LUNDI
Céleri remoulade
Boulettes de mouton sauce curry
Semoule
Yaourt sucré Douceur Angevines
Fruit

MARDI
Melon
Pavé de colin d'Alaska sauce nantaise
Pommes de terre vapeur
Petit coctier
Compote pomme-ananas

MERCREDI
Friand au fromage
Poulet basquaise
Petits pois poêlés
Saint Paulin
Fruit

JEUDI
Tomates vinaigrette
Sauté de bœuf des Vallées Angevines
Riz
Vache qui rit
Crispe au sucre

VENDREDI
Taboulé
Omelette «maison»
Gratin de courgettes
Bûche
Fruit

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Boulettes végétales

Blessé au soja

Pâtes, lentilles et petits légumes

DU 30 SEPT AU 4 OCTOBRE

LUNDI
Tomates à la vinaigrette
Colombo de porc
Fusillis
Cimambert
Fruit

MARDI
Taboulé
Merlu blanc sauce citronnée
Broccoli au beurre
Petit-floù
Fruit

MERCREDI
Céleri et dés d'emmental
Escalope volaille sauce tandoori
Haricots beurre poêlés
Fromage râché dans l'huile
Cake sucré «maison»

JEUDI
Acras de morue
Mafé de bœuf
Riz
Fromage blanc
Ananas au sirop

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Quenelles sauce hollandaise

Filet de hoki sauce armoricaine

Mafé de poisson

DU 16 AU 20 SEPTEMBRE

LUNDI
Concombre à la crème
Sauté de veau à la provençale
Chou-fleur sauté
Yaourt aromatisé
Madeleine

MARDI
Salade iceberg et maïs
Steak haché
Frites
Fromage blanc sucré
Fruit

MERCREDI
Pâté de campagne et cornichons
Poisson frais sauce citron
Haricots verts persillés
Emmental
Fruit

JEUDI
Tomates vinaigrette au vinaigre balsamique
Pâtes aux légumes du Sud
Fromage frais type petit suisse
Compote de pommes «maison»

VENDREDI
Melon
Filet de colin à la sauce oseille
Carottes persillées
Kiri
Pain
Pâté au chocolat blanc «maison»

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Quenelles sauce hollandaise

Sardines

Gâteau au chocolat

DU 7 OCTOBRE

LUNDI
Salade verte, oignons frits et vinaigrette citronnée
Fishburger
Potatoes
Cheddar
Compote pomme-poire «maison»

MARDI
Pain polaire et crème «mimosa»
Boulettes de soja
Purée de potimarron
Edam
Fruit

MERCREDI
Pizza aux poivrons et fromage de chèvre
Colombo de dinde sauce arrabiata
Spaghettis
Mozzarella râpée
Fromage blanc façon stracciatella

JEUDI
Semoussa aux légumes
Pain de poisson à la palate douce
Riz
Yaourt nature sucré
Fruit

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Bolognaise au thon








Bolognaise au thon

Omelette «maison»

L'Odyssée du goût

MENUS

SEPTEMBRE OCTOBRE 2019

-  Agriculture Biologique
-  Local
-  Label Rouge
-  Marée fraîche
-  Produit de saison
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Viande de bœuf face bouchère origine France

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

Tout d'abord, je vous souhaite la bienvenue au sein de Papillote et Compagnie, une marque de notre nouvelle société publique locale Angers Loire Restauration qui a pris le relais de IEPARC. Je vous l'avais annoncé, il s'agit avant tout d'une « rénovation » juridique de notre outil public de restauration collective. Dans le quotidien, cela ne change rien à la prestation ni à la qualité du repas servi à vos enfants. Ce changement concrétise avant tout notre volonté de nous améliorer en permanence pour répondre à l'évolution de la demande des citoyens au niveau de l'alimentation.

A noter également en cette rentrée 2019, quelques nouveautés : la suppression de la vaisselle plastique pour les enfants scolarisés en élémentaire, remplacée par de la vaisselle en verre (les maternelles n'ont jamais eu de vaisselle plastique), la mise en place d'un menu végétarien par semaine pour tous les enfants, la semaine du goût du 7 au 11 octobre axée sur la découverte des différents pains du monde, et « le Grand Repas » le 17 octobre, événement national parrainé par le Chef cuisinier Thierry Marx, qui réunit des restaurants traditionnels et la restauration collective autour d'un même menu confectionné à partir de produits locaux.

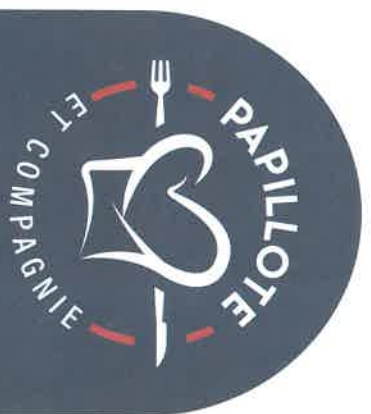
Bonne rentrée à tous !

Benoît PILET
Président



© Ville d'Angers - Th. Bonnet

Angers Loire Restauration
49 rue des clavieres
49124 Saint-Barthélemy-d'Anjou
02 41 21 18 80



afao
150 14004
Valeurs certifiées
www.afao.org



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. Les ingrédients entrant dans la composition des repas sont susceptibles de contenir des allergènes (liste disponible sur le site <http://www.papillote-et-cie.fr>). Le plat principal de votre proposition : classique ou sans viande. Si l'inscription n'a pas été faite, le repas classique est proposé.

DU 14 AU 18 OCTOBRE

ENTRÉE	LUNDI	Carottes râpées de légumes frais	MARDI	Carottes râpées de légumes frais (mél.)	MERCREDI	Pamplermousse	JEUDI	Mesclun de choux crus, vinaigre de poire et brunoise de herbes	VENDREDI	Chou rouge aux dés de menthe
PLAT PRINCIPAL		Poisson frais saucé au basilic		Crispidoz (biscuits au fromage)		Sauté de veau provençale (veau)		Sauté de dinde à la tourangeelle (veau)		Cuisse de poulet (pilon)
GARNITURE		Bière		Petits pois au jus		Epinards hachés à la crème		Quinoa d'Anjou et ses petits légumes		Frites
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé		Biscuits sablés		Lacté goût vanille		Compote pomme-fraise		Mousse au chocolat
DESSERT		Fruit		Compote pomme-fraise		Madelaine		Quenelles sauces crème et champignons		Œufs durs à la sauce tomate
ALTERNATIVE SANS VIANDE										

DU 21 AU 25 OCTOBRE

ENTRÉE	LUNDI	Macedoine à la mayonnaise	MARDI	Carottes râpées	MERCREDI	Paté de campagne et cornichons	JEUDI	Salade iceberg	VENDREDI	Battonnets en vinaigrette
PLAT PRINCIPAL		Lasagnes à la bolognaise		Agnollettes de volaille		Filet de colin/lieu sauce amercaine		Quiche poltron, marons et oignons		Langue de bœuf sauce charcutière
GARNITURE		Fromage blanc "Douxor" angrès		Haricots verts persillés		Cougettes à la dechamal		Fromage fondu		Semoule
PRODUIT LAITIER		Fruit		Bière Pan		Saint Paulin		Riz au lait maison		Yaourt aromatisé
DESSERT		Fruit		Lacté goût vanille		Fruit		Œufs durs au curry		Fruit
ALTERNATIVE SANS VIANDE		Lasagnes de la mer (pâte)				Rillettes poisson/thon				Tajine de légumes lachés

DU 28 OCT AU 1 NOV

ENTRÉE	LUNDI	Salade coléslaw	MARDI	Pamplermousse	MERCREDI	Crêpe fourrée	JEUDI	Portaria de poltron	VENDREDI	E È R I È
PLAT PRINCIPAL		Fajitas aux légumes et soja (vég)		Râti de bœuf		Pilon de poulet rôti au jus		Boulettes de roulon à la catalane		
GARNITURE				Bière		Purée de céleri et pommes de terre (lait)		Carottes parmesanes		
PRODUIT LAITIER		Coulommiers		Petit filou		Fromage frais type petit suisse		Mimolette		
DESSERT		Fruit		Compote de pomme "masson"		Fruit		Orange		
ALTERNATIVE SANS VIANDE						Œufs durs à la sauce tomate				