

# MENUS

## MARS AVRIL 2021

Chez Papillote et Compagnie, nous sommes attachés à notre territoire, aux producteurs locaux et aux recettes angevines.

Au quotidien, il est important pour nous, de le valoriser auprès des enfants. C'est notre manière de contribuer à la transmission de notre patrimoine culinaire local.

Ainsi, le 12 mars prochain, nous servirons pour la deuxième fois de l'année scolaire, un menu de l'Anjou.

Au menu ce jour-là :

- Un pâté de campagne Bio de la Ferme du Bois Suzin.
- Un sauté de bœuf issu des éleveurs des Basses Vallées Angevines.
- Des coquillettes bio issues de la Ferme du Point du Jour.
- Un crêmet d'Anjou sur lit de fraises de chez la SAS Le Crêmet d'Anjou.

En espérant que les enfants se régaleront !

**Benoît PILET**  
Président



© Ville d'Angers - Th. Garnier



Agriculture Biologique



Local



Label Rouge



Marée fraîche



Produit de saison



Appellation d'Origine Protégée



Viande de bœuf race bouchère  
origine France

Plus d'informations sur la qualité de notre  
prestation sur [www.papillote-et-cie.fr](http://www.papillote-et-cie.fr)



**Angers Loire Restauration**

49 rue des claveries  
49124 Saint-Barthélemy-d'Anjou

**02 41 21 18 80**



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>). En plat principal deux propositions : classique ou sans viande. Si l'inscription n'a pas été faite, le repas classique est proposé.



DU 8 AU 12 MARS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade iceberg	Potage de patate douce  / Carottes râpées  vinaigrette (Mat)	Betterave à la vinaigrette	Céleri rémoulade	Paté de campagne  / cornichons
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Nuggets de poisson	Rôti de porc sauce forestière	Poisson frais sauce hollandaise	Œufs durs  sauce béchamel	Sauté de bœuf "Bœuf des Vallées Angevines" sauce angevine
<b>GARNITURE</b>	Purée de pomme de terre	Haricots-verts poêlés	Semoule	Epinards hachés à la crème	Coquillettes
<b>PRODUIT LAITIÉ</b>	Brie	Fromage blanc sucré	Kiri	Riz  au lait fermier "maison"	Crémets d'Anjou
<b>DESSERT</b>	Fruit frais	Madeleine cœur chocolat/ noisette	Fruit frais	Purée pomme/ fraise	Fruit frais
<b>ALTERNATIVE SANS VIANDE</b>		Lentilles à la tomate			Rillettes de thon "maison"  Bolognaise au soja

DU 15 AU 19 MARS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Taboulé  (Semoule)	Carottes râpées vinaigrette  / Potage de patate douce  (Mat)	Potage Saint Germain (pois cassés)	Salade iceberg et dés de chèvre	Crêpe fourrée
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Aiguillettes de poulet sauce tandoori	Risotto bruniso provençale (Riz)	Sauté de veau sauce moutarde	Jambon blanc	Pavé de colin MSC sauce américaine
<b>GARNITURE</b>	Petits pois poêlés		Pommes de terre sautées persillées	Purée de potimarron	Brocolis  au beurre lié
<b>PRODUIT LAITIÉ</b>	Saint Nectaire	Emmental	Saint Paulin	Fromage inclus dans l'entrée	Petit suisse aux fruits
<b>DESSERT</b>	Fruit frais	Mousse au chocolat au lait	Fruit frais	Moelleux aux pommes "maison"	Fruit frais
<b>ALTERNATIVE SANS VIANDE</b>	Boulettes végétales sauce tandoori	Lacté chocolat	Pavé de hoki MSC sauce moutarde	Omelette	




DU 22 AU 26 MARS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Pamplermousse/ Jus de pamplermousse (mat)	Potage potimarron  / salade coleslaw (mat)	Rillettes de maquereau	Chou rouge sauce crème légère	Salade de pâtes  (Tomate, mettes surim)
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Sauté de dinde au romarin	Poisson pané MSC et citron	Rôti de bœuf "Bœuf des Vallées Angevines" au jus	Gratin d'épinards/ pomme de terre/ brebis	Poisson frais sauce oseille
<b>GARNITURE</b>	Frites	Riz	Haricots beurre persillés		Carottes au beurre lié
<b>PRODUIT LAITIÉ</b>	Vache qui rit	Samos	Fromage blanc crème de marron	Crème chocolat au lait  fermier "maison"	Saint Paulin
<b>DESSERT</b>	Yaourt brassé sucré	Fruit frais	Fruit frais	Galettes bretonnes	Compote de pomme/poire "maison"
<b>ALTERNATIVE SANS VIANDE</b>	Quenelles sauce tomate		Palet fromager		

DU 29 MARS AU 2 AVRIL

LUNDI

ENTRÉE

Salade de haricots  
verts et  
cantal 

PLAT  
PRINCIPAL

Boulettes végétales  
sauce napolitaine

GARNITURE

Semoule  


PRODUIT  
LAITIER

Fromage inclus dans l'entrée

DESSERT

Fruit frais  


MARDI

Carottes râpées  
vinaigrette 

Sauté de veau  
marengo

Purée Isabelle  
*(carotte/courgette/céleri/navet)*

Kiri  


Lacté vanille

MERCREDI

Feuilleté au  
fromage

Rôti de dinde  
sauce gibelotte  
*(champignon, oignon, tomate,  
laurier)*

Flageolets  


Coulommiers

Fruit frais  


JEUDI

Salade de mâche et  
croustons

Nuggets de poulet  
Ketchup maison

Petits pois  
au jus 

Tomme grise

Liégeois  
chocolat 

VENREDI

Céleri  
rémolade

Parmentier de  
poisson

Fromage blanc  
sucré fermier  


Clafoutis aux  
abricots,  
"maison"

ALTERNATIVE  
SANS VIANDE

Omelette 

Pavé de merlu MSC  
sauce gibelotte

Quiche potiron  
marron/  
oignon / Lacté  
chocolat

 **Chocolat  
de Pâques**

DU 5 AU 9 AVRIL

LUNDI

ENTRÉE



PLAT  
PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT  
LAITIER

DESSERT

ALTERNATIVE  
SANS VIANDE

MARDI

Carottes râpées  
vinaigrette /  
*Potage de légumes (mat)*

Aiguillettes de  
poulet   
sauce aigre douce

Macaronis  


Emmental

Fruit frais  


Raviolis  
de légumes

MERCREDI

Salade piémontaise  
au thon

Colombo de porc

Purée de poireau

Petit suisse  
sucré

Fruit frais  
 

Batonnets  
fromagers

JEUDI

Salade de céréales  


Pavé MSC de colin  
sauce citron

Brocolis poêlés

Yaourt  
sucré fermier  



Fruit frais  


VENREDI

Pamplemousse/  
Jus de pamplemousse (mat)

Cassoulet  
végétarien  
*(Haricots blancs)* 

Gouda

Compote  
de pomme  
"maison" 

DU 12 AU 16 AVRIL

LUNDI

ENTRÉE

Potage de légumes/  
*Macédoine mayonnaise (Mat)*

PLAT  
PRINCIPAL

Pavé de merlu  
MSC sauce créole  
*(crème fraîche, oignon, citron,  
noix de coco)*

GARNITURE

Blé  


PRODUIT  
LAITIER

Yaourt  
nature sucré

DESSERT

Fruit frais  


MARDI

Salade iceberg

Chipolatas

Lentilles  


Kiri  


Crème chocolat  
"maison"

Lasagne végétarienne  
*(lasagnes)* 

MERCREDI

Cake paprika,  
poivron, tomate  
sauce cocktail

Omelette  


Haricots verts  
poêlés

Coulommiers


Fruit frais  


JEUDI

Terrine de légumes  
sauce crème/  
ciboulette

Paler fromager


Purée céleri/  
pomme de terre

Semoule au lait  
fermier "maison" 

Fruit frais  


VENREDI

Salade de riz   
tomate/maïs

 Sauté de bœuf  
"Bœuf des Vallées  
Angévines" sauce  
provençale

Gratin de chou-fleur

Lacté vanille

Madeleine

Gratin de chou-fleur  
(plat complet)

ALTERNATIVE  
SANS VIANDE



DU 19 AU 23 AVRIL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Rillettes de thon	Concombres à la crème	Taboulé <i>(Semoule)</i>	Radis/beurre	Betterave à la vianigrette
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Blanquette de volaille	Spirales aux lentilles légumes et fromage	Pavé de hoki MSC sauce hollandaise	Steak haché	Rougail saucisses
<b>GARNITURE</b>	Carottes persillées	Fromage blanc sucré	Haricots beurre poêlés	Brocolis poêlés	Riz
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Chèvre	Fromage blanc sucré	Œuf au lait fermier	Camembert	Mini Babybel
<b>DESSERT</b>	Fruit frais	Cookies choco-nougatine	Fruit frais	Gâteau au yaourt "maison"	Fruit frais
<b>ALTERNATIVE SANS VIANDE</b>	Filet de colin MSC sauce paprika			Omelette	Boulettes végétales sauce rougail Pain

DU 26 AU 30 AVRIL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade coleslaw	Crêpe fourrée	Carottes râpées vinaigrette et dés emmental	Saucisson à lail	Céleri rémoulade
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Sauté de porc sauce catalane <i>(tomate, poivron, oignon, olive)</i>	Gratin brocolis/pomme de terre végétarien	Rôti de bœuf "Bœuf des Vallées Angevines" sauce jus rôti	Aiguillette de poulet tandoori	Poisson frais beurre nantais
<b>GARNITURE</b>	Boullgour / ratatouille	Yaourt brassé sucré	Petits pois poêlés	Frites	Purée courgette/pomme de terre
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Vache qui rit	Yaourt brassé sucré	<i>Fromage inclus dans l'entrée</i>	Coulommiers	Petit suisse sucré
<b>DESSERT</b>	Liégeois vanille	Fruit frais	Riz au lait "maison"	Fruit frais	Cake aux daims "maison"
<b>ALTERNATIVE SANS VIANDE</b>	Pavé de hoki MSC sauce catalane / Lacté vanille		Tarte aux légumes	Mousse de sardine / Quenelles sauce tandoori	

DU 3 AU 7 MAI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Chou fleur ravigote <i>(échalote, persil, moutarde)</i>	Feuilleté au fromage	Betterave à la vinaigrette	Salade iceberg	Macédoine mayonnaise
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Tarte au thon	Sauté de dinde sauce forestière	Riz cantonnais végétarien <i>(Omelette)</i>	Parmentier de poisson	Sauté de bœuf "Bœuf des Vallées Angevines" sauce tomate/basilic
<b>GARNITURE</b>	Fromage blanc fermier coulis de framboise	Epinards à la crème	Lacté vanille	Yaourt aromatisé	Macaronis
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage blanc fermier coulis de framboise	Cantal	Lacté vanille	Yaourt aromatisé	Emmental
<b>DESSERT</b>	Fruit frais	Compote de pomme/poire "maison"	Fruit frais	Sablés bretons coco	Fruit frais
<b>ALTERNATIVE SANS VIANDE</b>		Gratin épinards/pomme de terre/brebis			Bolognaise au soja