

MENUS

JANVIER - FÉVRIER 2024

Recevez tous nos vœux de bonheur pour cette nouvelle année 2024. Qu'elle rime avec découverte et partage autour du goût.

Ce début d'année sera marqué par des moments festifs où nous ferons place à la gourmandise pour le plus grand plaisir des enfants : galettes des rois, beignets et crêpes...

Fin janvier, les plus friands se régaleront avec un menu montagnard : salade iceberg vinaigrette, tartimouffette aux lardons, yaourt à la myrtille et madeleine choco-noisette.

En février, à l'occasion de Food' Angers et Made In Angers, nous ouvrirons nos portes au grand public. Nous comptons sur vous pour venir découvrir notre cuisine zéro 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 08 AU 12 JANVIER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pamplermousse/ <i>Jus de pamplermousse (mat)</i>	Macédoine mayonnaise	Chou rouge vinaigrette et dés d'emmental	Carottes râpées vinaigrette / <i>Potage de potimarron (mat)</i>	Salade de mâche et croutons
PLAT PRINCIPAL	Nuggets de poisson	Quiche au thon <i>(Lait fermier)</i>	Escalope de dinde poêlée sauce aigre douce	Œufs durs sauce crème	Sauté de bœuf des vallées Angévines sauce gibelote
GARNITURE	Purée de patate douce <i>(Lait fermier)</i>		Boullgour aux petits légumes	Épinards hachés	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé fermier	Tomme blanche	<i>Fromage inclus dans l'entrée</i>	Vache qui rit	Compote de pomme / poire
DESSERT		Fruit de saison	Galette des rois frangipane	Galette des rois briochée	
ALTERNATIVE SANS VIANDE			Égrené blé/pois sauce aigre douce		Lentilles à la tomate/Coquillettes



DU 15 AU 19 JANVIER

Menu Montagnard

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Potage de légumes /
Céleri rémoulade (mat)

Salade de lentilles

Salade de petites pâtes
(Maïs, thon)

Betteraves
vinaigrette

Salade iceberg
vinaigrette

PLAT PRINCIPAL

Pavé de hoki MSC
sauce beurre Nantais

Finger 3 graines
ketchup

Rôti de dinde
sauce au jus

Gnocchis tomate/
mozzarella

Tartimouflette aux lardons

GARNITURE

Riz

Poêlée de haricots
verts/pommes de terre

Gratin de chou-fleur
/ emmental

Petit suisse nature sucré

Yaourt
aromatisé fermier myrtille

PRODUIT LAITIER

Mimolette

Lacté chocolat

Fruit de saison

Fruit de saison

Madeleine choco-noisette

DESSERT

Fruit de saison

Gratin de chou-fleur
/ pommes de terre/
emmental

Tartimouflette fromagère

ALTERNATIVE SANS VIANDE

DU 22 AU 26 JANVIER

Menu 100% Bio

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Carottes râpées
vinaigrette

Salade équilibre

Potage de légumes

Mousse de thon

Céleri rémoulade /
Potage de légumes (mat)

PLAT PRINCIPAL

Sauté de porc
sauce catalane

Parmentier de poisson

Palet fromager

Rôti de bœuf
des vallées Angevines
sauce au jus

Chili sin carne
(Haricots rouges

GARNITURE

Petits pois
au jus

Chocolat chaud
(Lait

Brocolis poêlés

Pommes de terre rissolées

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage blanc sucré fermier

Galettes bretonnes

Banane

Fruit
de saison

Flan pâtissier
(Lait fermier

DESSERT

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Boulettes végétales
sauce catalane
Pain

Pavé de hoki MSC
sauce citron

DU 29 JANVIER AU 02 FÉVRIER

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade iceberg

Potage de potiron
/ Carottes râpées
vinaigrette (mat)

Betteraves
vinaigrette

Cake provençale
sauce crème légère

Macédoine mayonnaise

PLAT PRINCIPAL

Hachis parmentier

Gratin de chou-fleur
/pommes de terre/lardons

Saucisses de volaille

Boulettes de riz panées
aux fromages

Poisson frais
sauce hollandaise

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

Semoule au
chocolat au lait
(Lait fermier

Petit suisse nature sucré

Lentilles

Poêlée de haricots
verts/haricots beurre

Épinards hachés

DESSERT

Kiwi

Fruit
de saison

Crêpe sucrée

Fruit
de saison

Kiri

Crêpe sucrée

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Hachis parmentier végétarien

Gratin de chou-fleur
/pommes de terre/emmental

Lentilles à la
tomate/Boulgour
sauce tomate

Chandeleur

Chandeleur

DU 05 AU 09 FÉVRIER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pamplousse/ <i>Jus de pamplousse (mat)</i>	Carottes râpées vinaigrette / <i>Potage de potiron (mat)</i>	Feuilleté au fromage	Mousse de sardine <i>(Vache qui rit)</i>	Samoussas de légumes
PLAT PRINCIPAL	Aiguillettes de poulet sauce crème champignon	Poisson frais sauce citron	Rôti de porc sauce curry	Sauté de bœuf des vallées Angevines sauce Angevine	Riz façon cantonnais sauce aigre douce
GARNITURE	Purée de céleri <i>(Lait fermier)</i>	Boullgour aux petits légumes	Purée de butternut <i>(Lait fermier)</i>	Frites	
PRODUIT LAITIÉ	Crème caramel <i>(Lait)</i>	Tomme blanche	Polenta au chocolat blanc	Fruit de saison	Dessert chinois
DESSERT		Fruit de saison			
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Bâtonnets fromagers		Curry de légumes aux pois chiches	Pavé de hoki MSC sauce hollandaise	

DU 12 AU 16 FÉVRIER

Mardi gras

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes / <i>Betteraves vinaigrette (mat)</i>	Chou rouge et dés de mimolette
PLAT PRINCIPAL	Macaronis à la carbonara + Emmental râpé	Omelette	Cassoulet végétarien <i>(Haricots blancs, Boulettes végétales)</i>	Poisson frais sauce beurre nantais	Sauté de dinde sauce blanquette
GARNITURE		Purée de potimarron <i>(Lait fermier)</i>		Brocolis poêlés	Pommes de terre vapeur
PRODUIT LAITIÉ	Petit suisse nature sucré	Beignet au chocolat	Chèvre	Vache qui rit	Fruit de saison
DESSERT	Fruit de saison		Fruit de saison	Moelleux aux pommes	
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Lentilles à la tomate/Macaronis				Égrené blé/pois sauce blanquette

DU 19 AU 23 FÉVRIER

Menu 100% Bio

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé d'hiver <i>(Semoule, maïs)</i>	Salade équilibre vinaigrette	Cake au fromage sauce crème légère	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette / <i>Potage de légumes (mat)</i>
PLAT PRINCIPAL	Gratin d'épinards/pommes de terre/brebis	Croziflette aux lardons <i>(Crozets)</i>	Haut de cuisse de poulet / <i>Pilon de poulet (mat)</i>	Rôti de bœuf des vallées Angevines	Poisson frais sauce citron
GARNITURE			Petits pois au jus	Purée de céleri <i>(Lait)</i>	Semoule
PRODUIT LAITIÉ	Fruit de saison	Petit suisse nature sucré	Yaourt aromatisé fermier	Riz au lait <i>(Lait fermier)</i>	Flan pâtissier <i>(Lait fermier)</i>
DESSERT	Sablés chocolat	Fruit de saison			
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Pain	Croziflette fromagère <i>(Crozets)</i>	Nuggets de blé	Boulettes végétales sauce tomate	

DU 26 FÉVRIER AU 01 MARS

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LUNDI

Pamplמושuse/
Jus de pamplמושuse (mat)

Escalope de dinde
sauce crème
champignon

Gratin de
chou-fleur
pommes de terre

Lacté
chocolat

MARDI

Salade iceberg
vinaigrette

Lasagnes
bolognaise
*(Lasagnes Égrené de
bœuf)*

Fruit de saison

Palmiers
caramel

MERCREDI

Salade
de pommes
de terre/échalotes

Omelette

Brocolis
poêlés

Crème vanille
(Lait fermier)

JEUDI

Potage
de légumes

Curry de légumes
aux pois chiches
et lait de coco

Riz

Tomme blanche

Gâteau miel/
amandes

VENDREDI

Salade
de lentilles

Poisson frais
sauce hollandaise

Purée
de carotte
(Lait fermier)

Fruit
de saison

**ALTERNATIVE
SANS VIANDE**

Gratin de chou-fleur /
pommes de terre
emmental

Lasagnes
végétarienne
(Lasagnes)

DU 04 AU 08 MARS

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LUNDI

Carottes râpées
vinaigrette

Hachis
parmentier
végétarien

Mimolette

Fruit
de saison

MARDI

Potage
de légumes

Quiche
Lorraine

Salade iceberg
vinaigrette

Yaourt nature
sucré fermier

MERCREDI

Céleri
rémolade

Rôti de dinde
sauce crème
champignon

Haricots verts/
pommes de terre
persillés

Semoule
au lait
(Lait fermier)

JEUDI

Betteraves
vinaigrette

Poisson frais
sauce créole

Boulgour

Crème anglaise

Gâteau
au chocolat

VENDREDI

Mousse de thon
(Vache qui rit)

Jambon blanc
ketchup

Coquillettes

*Fromage inclus
dans l'entrée*

Fruit
de saison

**ALTERNATIVE
SANS VIANDE**

Tarte
aux légumes

Nuggets blé/pois

Lentilles
à la tomate/Coquillettes

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.

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
-  Marée fraîche
-  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



MEILLEUR DANS LA SECTEUR
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE