

MENUS

MARS - AVRIL 2024

L'éducation au goût est une des priorités de Papillote et Compagnie. Cela permet aux enfants de découvrir de nouvelles saveurs, de nouvelles recettes et l'importance de respecter la saisonnalité pour des fruits et légumes plus gourmands.

Nous tenons tout au long de l'année des animations dans les restaurants scolaires, dans les classes ou sur les temps d'accueil périscolaires pour les sensibiliser.

Nous associons aussi parfois des grands chefs de notre territoire pour faire découvrir la gastronomie, comme Samuel ALBERT, Nicolas ADAMOPULOS, Clément GARNIER, Laurent SURUT et Sarah GERRIET.

Sur cette période de printemps, nous proposons dans les menus et dans nos animations, des fruits et des légumes de saison, variés et colorés.

À noter également, une semaine dédiée aux épices, du 8 au 12 avril : « Les épices s'invitent dans les menus de printemps ». Chaque jour, un plat riche en épices sera proposé aux enfants, l'occasion de découvrir ou redécouvrir le curry, le curcuma, le paprika, la cannelle...

Nous sommes persuadés que les enfants se régaleront !!

Benoît PILET
Président



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

DU 11 AU 15 MARS

ENTRÉE

Pamplemousse/
Jus de pamplemousse (mat)

PLAT PRINCIPAL

Boulettes
de riz panées
aux fromages

GARNITURE

Purée de
patate douce
(Lait fermier)

PRODUIT LAITIÉ

Yaourt brassé
nature sucré

DESSERT

MARDI

Salade de
petites pâtes
(Thon, maïs)

Aiguillettes
de poulet sauce
crème champignon

Gratin
de chou-fleur

Fruit
de saison

MERCREDI

Crêpe
au fromage

Rôti de porc
sauce barbecue

Petits pois
au jus

Banane

JEUDI

Salade
coleslaw

Poisson frais
sauce citron

Semoule

Cantal

Moelleux
aux pommes

VENDREDI

Salade iceberg
vinaigrette

Sauté de bœuf
des vallées Angevines
sauce marenco

Frites

Polenta
chocolat blanc
(Lait)

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

Gratin de chou-fleur
pommes de terre
emmental

Nuggets de blé

Boulettes végétales
sauce marenco



DU 18 AU 22 MARS

Menu 100% Bio

ENTRÉE

Salade
du meunier
(Blé, maïs, petits pois)

PLAT PRINCIPAL

Omelette

GARNITURE

Purée
de carotte
(Lait fermier)

PRODUIT LAITIÉ

Yaourt fermier
aromatisé
framboise

DESSERT

MARDI

Céleri
rémoulade

Poisson frais
sauce beurre blanc

Pommes de terre
vapeur persillées

Saint Nectaire

Fruit de saison

MERCREDI

Mousse
de sardine

Saucisses
de volaille

Poêlée de
haricots-verts/
haricots beurre

Compote
de pomme

JEUDI

Salade équilibre
et crotons

Carbonara

Coquillettes

Emmental râpé
(Plat complet)

Crème
chocolat au lait
(Lait)

VENDREDI

Salade
de lentilles

Gratin
épinards/
pommes de terre/
brebis

Petit suisse
nature sucré

Fruit
de saison

ALTERNATIVE
SANS VIANDE



Pain

Samoussas

Curry de légumes
aux pois chiches

DU 25 AU 29 MARS

ENTRÉE

Betteraves
vinaigrette

PLAT PRINCIPAL

Chili sin carne
(Haricots rouges)

GARNITURE

Riz

PRODUIT LAITIÉ

Tomme blanche

DESSERT

Fruit
de saison

MARDI

Salade
coleslaw

Sauté
de porc
sauce moutarde

Pommes de terre
rissolées

Yaourt nature
sucré fermier

MERCREDI

Taboulé
(Semoule, maïs, petits pois)

Poisson pané

Brocolis poêlés

Petit suisse
nature sucré

Fruit
de saison

JEUDI

Carottes râpées
persillées
vinaigrette

Rôti de bœuf
des vallées Angevines
sauce provençale

Flageolets

Gâteau
au yaourt

VENDREDI

Mousse
fromagère

Brandade
de poisson
(Lait fermier)

Salade iceberg
vinaigrette

Fruit
de saison

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

Œufs durs
sauce tomate

Boulettes végétales
sauce provençale

DU 1 AU 5 AVRIL

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT LAITIÉ

DESSERT

ALTERNATIVE SANS VIANDE

LUNDI

Férié

MARDI

Pamplemousse  /
Jus de pamplemousse (mat) 

 Bolognaise égrené
blé/pois 

 Macaronis 

Emmental râpé
(Plat complet)

Éclair
au chocolat 

MERCREDI

 Salade
de pommes
de terre/thon

 Escalope de dinde
sauce aigre douce

 Petits pois
au jus 

Kiri 

Fruit 
de saison

Bâtonnets fromagers

JEUDI

 Salade 
de céréales 

 Poisson frais
sauce hollandaise

 Haricots-verts
poêlés

Yaourt 
aromatisé
fraise 

VENDREDI

Salade
de mâche
et croutons 

 Sauté de bœuf
des vallées Angevines
sauce Angevine 

 Purée de pommes
de terre 
(Lait  fermier 

 Flan pâtissier
(Lait  fermier 

Omelette 
sauce tomate

Les épices s'invitent dans les menus de printemps

DU 8 AU 12 AVRIL

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT LAITIÉ

DESSERT

ALTERNATIVE SANS VIANDE

LUNDI

 Carottes 
râpées persillées
vinaigrette

 CURRY
de légumes 

 Semoule 

Camembert 

Purée 
de pomme



Pain 

MARDI

Radis/Beurre 

 Poisson frais
sauce beurre blanc

 Épinards
à la crème

 PAIN
D'ÉPICES

MERCREDI

 HOUMOUS
(Pois chiches 

 Rôti de dinde
sauce crème
champignon

 Brocolis poêlés

Petit suisse
nature sucré

Fruit de saison

Œufs durs 
 sauce crème
champignon

JEUDI

Betteraves
vinaigrette

 Aiguillettes
de poulet
SAUCE MASSALA

 Pommes de terre
vapeur persillées 

 Crème dessert
au caramel
(Lait  fermier 

Égrené blé/pois 
 SAUCE MASSALA



VENDREDI

 Cake PAPRIKA,
poivron, tomate
sauce crème légère

Palet fromager

 Purée de céleri
(Lait  fermier 

Fruit 
de saison

DU 15 AU 19 AVRIL

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT LAITIÉ

DESSERT

ALTERNATIVE SANS VIANDE

LUNDI

Salade équilibre
et croutons 

 Boulettes
végétales
sauce napolitaine

 Haricots
blancs 

Mimolette

Fruit
de saison

MARDI

Macédoine
mayonnaise

 Poisson frais
sauce hollandaise

 Purée
de brocolis 
(Lait  fermier 

Petits suisses
natures sucrés

MERCREDI

 Salade
de lentilles 

Chipolatas 

 Haricots-verts
poêlés

 Semoule
au lait
(Lait  fermier 

Nuggets de blé 

JEUDI

 Carottes râpées
vinaigrette 

 Sauté de veau
sauce moutarde

 Gratin de chou-
fleur  / pommes
de terre 

 Gâteau miel/
amandes

 Gratin de chou-fleur 
pommes de terre 
emmental

VENDREDI

Céleri
rémoulade 

 Rôti de bœuf
des vallées Angevines
sauce barbecue

 Macaronis 

Yaourt nature
fermier sucré 

 Dahl de
pois cassés 



DU 22 AU 26 AVRIL

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LUNDI

Mousse de thon

Œufs durs
sauce crème

Épinards

Fruit de saison

MARDI

Salade coleslaw

Galette de sarrasin
(Jambon, emmental)

Lacté chocolat

Kiwi

MERCREDI

Feuilleté au fromage

Escalope de dinde
sauce tandoori

Boullgour
Ratatouille

Fruit de saison

JEUDI

Flan de carotte/
mayonnaise au curcuma

Gnocchis tomate/
mozzarella

Fruit de saison

Madeleine

VENDREDI

Salade de pommes de terre/échalotes

Poisson frais
sauce tomate basilic

Gratin de courgettes

Polenta
chocolat blanc
(Lait fermier)

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Galette de sarrasin végétarienne

Pavé de colin MSC
sauce tandoori

DU 29 AVRIL AU 3 MAI

LUNDI

Salade iceberg

Quiche lorraine

Yaourt fermier aromatisé framboise

Sablés de Retz

MARDI

Carottes râpées vinaigrette

Nuggets de poisson

Petits pois au jus

Vache qui rit

Purée de pomme/ananas

MERCREDI

Férié

JEUDI

Betteraves vinaigrette

Riz façon cantonnais
sauce aigre douce

Petit suisse nature sucré

Fondant au chocolat

VENDREDI

Céleri rémoulade

Hachis parmentier
(Lait fermier)
(Égrené de bœuf)

Brie

Fruit de saison

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Tarte aux légumes

Hachis parmentier végétarien
(Lait fermier)



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

Concorté 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