

# MENUS

## MAI - JUIN 2024

Papillote et Compagnie a pour mission première de cuisiner chaque jour des plats sains et équilibrés pour 14 000 enfants accueillis en crèches, centres de loisirs, écoles maternelles et élémentaires à Angers et dans 18 autres communes de la Communauté Urbaine d'Angers Loire Métropole.

La qualité nutritionnelle et gustative est au cœur de nos préoccupations quotidiennes.

Depuis plusieurs années, nous améliorons la qualité de nos approvisionnements alimentaires pour atteindre en 2023, 31.5% de produits issus de l'agriculture biologique, 59% de produits durables et de qualité et 55% de produits locaux.

Sur cette fin d'année scolaire, concernant les repas, les enfants se verront servir un menu allemand en lien avec l'édition « Angers fête l'Europe ».

Aussi, afin de marquer le passage de la flamme olympique le 28 mai, les enfants pourront déguster un menu aux couleurs des anneaux olympiques accompagné d'un médaillon en chocolat.

Nous souhaitons à tous les enfants une belle fin d'année scolaire.

**Benoît PILET**  
Président



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

DU 6 AU 10 MAI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Pamplermousse/ <i>Jus de pamplermousse (mat)</i>	Salade de petites pâtes <i>(Thon, maïs)</i>			
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Poisson pané	Gratin de chou-fleur / pommes de terre / allumettes fumées	Férié	Férié	Férié
<b>GARNITURE</b>	Purée de patate douce <i>(Lait fermier)</i>				
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Camembert	Petit suisse nature sucré			
<b>DESSERT</b>	Banane	Fruit de saison			

**ALTERNATIVE  
SANS VIANDE**

Gratin de chou-fleur /  
pommes de terre /  
emmental

DU 13 AU 17 MAI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Betteraves  
vinaigrette

Salade iceberg  
et croustons

Macédoine  
mayonnaise

Salade  
coleslaw

Mousse  
de thon

PLAT  
PRINCIPAL

Raviolis  
de légumes

Riz façon  
cantonnais  
sauce aigre douce

Escalope de dinde  
sauce crème  
champignons

Poisson frais  
sauce hollandaise

Sauté de bœuf  
des vallées Angevines  
sauce marenge

GARNITURE

Emmental râpé  
*(Plat complet)*

Cantal

Poêlée  
de brocolis /  
pommes de terre

Semoule

Gratin  
de courgettes

PRODUIT  
LAITIER

Purée  
de pomme

Kiri

Clafoutis  
aux abricots

Fruit  
de saison

DESSERT

Galettes  
bretonnes

Fruit  
de saison

Samosas  
de légumes

Gratin de courgettes/  
pommes de terre /  
emmental

ALTERNATIVE  
SANS VIANDE

DU 20 AU 24 MAI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Férisé

Salade  
de lentilles

Cake poivron/  
paprika/tomate  
sauce crème légère

Carottes râpées  
vinaigrette

Salade de  
pommes de terre  
hareng

PLAT  
PRINCIPAL

Palet fromager

Rôti de dinde

Sauté de veau  
sauce provençale

Choucroute  
*(Choux, saucisses  
et saucisson à l'ail)*

GARNITURE

Ratatouille

Purée  
de céleri  
*(Lait fermier)*

Coquillettes

Apfelkuchen  
*(Gâteau aux pommes et cannelle)*

PRODUIT  
LAITIER

Fruit  
de saison

Fruit  
de saison

Yaourt  
brassé sucré

Choucroute de la mer  
*(Choux, flet de lieu noir et sauce  
beurre blanc)*

DESSERT

ALTERNATIVE  
SANS VIANDE

Pavé de colin MSC  
sauce beurre blanc

Dalch  
de pois cassés  
Pain

Choucroute de la mer  
*(Choux, flet de lieu noir et sauce  
beurre blanc)*

DU 27 AU 31 MAI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade  
iceberg

Tomates  
vinaigrette

Betteraves  
vinaigrette

Radis  
*(rondelles mat)/  
beurre*

Salade  
de petites pâtes  
*(Tomates, concombres)*

PLAT  
PRINCIPAL

Parmentier  
de poisson

Nuggets  
de poulet

Gratinettes  
courgettes /  
tomates /  
mozzarella

Rôti de bœuf  
des vallées  
Angevines

Omelette

GARNITURE

Petits pois  
au jus

Gâteau  
aux myrtilles

Yaourt fermier  
sucré

Flageolets

Poêlée  
de haricots verts

PRODUIT  
LAITIER

Emmental

Médaille  
olympique au  
chocolat

Fruit  
de saison

Flan pâtissier  
*(Lait)*

Fruit  
de saison

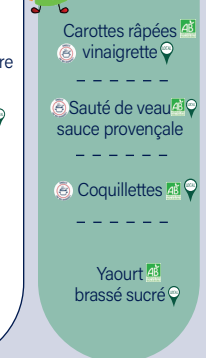
Palmiers  
caramel

ALTERNATIVE  
SANS VIANDE

Nuggets de blé

Blanquette de haricots  
blancs / Riz  
Pain

Angers fête l'Europe :  
Menu Allemand



Menu aux couleurs des  
anneaux olympiques.



Menu local



DU 3 AU 7 JUIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Carottes râpées vinaigrette	Salade du meunier (Blé )	Taboulé (Semoule )	Melon	Concombres à la crème ciboulette
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Dos de colin MSC sauce citron	Gratin d'épinards pommes de terre brebis	Rôti de porc sauce colombo	Aiguillettes de poulet sauce moutarde	Sauté de bœuf des vallées Angevines sauce angevine
<b>GARNITURE</b>	Ratatouille/ Riz		Gratin de carottes/ pommes de terre	Brocolis poêlés	Coquillettes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Kiri	Petit suisse nature sucré	Fruit de saison	Polenta au chocolat blanc	Fromage blanc sucré
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Fruit de saison			
<b>ALTERNATIVE SANS VIANDE</b>			Pavé de hoki MSC sauce colombo	Ceufs durs sauce tomate	Bolognaise haché blé/pois

DU 10 AU 14 JUIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Pastèque	Tomates mozzarella/ basilic	Salade de riz tomates/maïs/ surimi	Carottes râpées vinaigrette	Mousse de sardine
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Fajitas végétarienne (Haricots rouges emmental râpé)	Poisson frais sauce hollandaise	Jambon blanc	Steak haché ketchup maison	Gratin de courgettes pommes de terre allumettes de lardon
<b>GARNITURE</b>		Semoule	Purée de légumes	Frites	Fraises
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit suisse nature sucré	Gâteau au chocolat	Yaourt nature sucré	Crème anglaise	Madeleine
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison				
<b>ALTERNATIVE SANS VIANDE</b>			Nuggets de blé	Omelette ketchup maison	Gratin de courgettes pommes de terre emmental



Menu élaboré par les enfants

DU 17 AU 21 JUIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade iceberg et croutons	Salade de pommes de terre/ échalotes	Macédoine mayonnaise	Tomates vinaigrette	Melon
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Paëlla de poulet (Riz , aiguillettes de poulet , carottes, petits pois, tomates)	Poisson frais sauce tomate/basilic	Galette de sarrasin (Jambon, béchamel, emmental)	Rôti de bœuf des vallées Angevines sauce au jus	Hachis parmentier végétarien (Lait , fermier )
<b>GARNITURE</b>		Épinards à la crème	Yaourt aromatisé fraise	Poêlée de haricots verts pommes de terre	
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Vache qui rit	Saint Nectaire	Fruit de saison	Clafoutis aux pêches (Lait , fermier )	Lacté chocolat
<b>DESSERT</b>	Crème dessert à la vanille (Lait , fermier )	Fruit de saison			Sablés de Retz
<b>ALTERNATIVE SANS VIANDE</b>	Paëlla végétarienne/ Riz		Galette de sarrasin végétarienne (Emmental, béchamel, œuf )	Pavé de hoki MSC sauce oseille	

DU 24 AU 28 JUIN



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Betteraves   
vinaigrette

Pastèque

Tomates cerise

Mousse de thon

Concombres   
à la crème   
ciboulette

PLAT PRINCIPAL

Curry de légumes et pois chiches   
au lait de coco

Macaronis   
à la carbonara

Escalope de dinde sauce crème

Chipolatas

Poisson frais   
sauce hollandaise

GARNITURE

Semoule

Poêlée de carottes   
pommes de terre

Haricots blancs

Gratin de courgettes/  
pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Camembert

Emmental râpé  
*(Plat complet)*

Riz au lait  
*(Lait fermier* )

Fruit   
de saison

Gâteau au yaourt

DESSERT

Fruit   
de saison

Crème au chocolat  
*(Lait fermier* )

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Pain

Bolognaise haché blé/pois   
 Macaronis

Omelette

Blanquette de haricots blancs   
 Boulgour

DU 1 AU 5 JUILLET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Carottes râpées   
vinaigrette

Radis *(rondelles mat)* /  
beurre

Salade de céréales   
*(Concombre, tomates, basilic)*

Salade iceberg   
vinaigrette

Melon

PLAT PRINCIPAL

Sauté de porc   
sauce aigre douce

Poisson frais   
sauce hollandaise

Batonnets fromagers

Quiche Lorraine

Œufs durs

GARNITURE

Pommes de terre rissolées

Ratatouille/  
Boulgour

Petits pois   
au jus

Crème dessert au caramel  
*(Lait fermier* )

Salade   
de petites pâtes   
*(Concombre, tomates)*

PRODUIT LAITIER

Yaourt aromatisé   
fermier fraise

Tomme d'Anjou

Fruit de saison

Fruit   
de saison

Brownies noix de pécan

DESSERT

Boulettes végétales   
sauce aigre douce

Quiche aux légumes

Agriculture Biologique Local

Label Rouge Marée fraîche

Appellation d'Origine Protégée

Viande de bœuf race bovine  
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](http://www.papillote-et-cie.fr)

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.



RECHERCHER DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE