

MENUS

MAI - JUIN 2025

Papillote et Compagnie a pour mission première de cuisiner chaque jour des plats sains et équilibrés pour 14 500 enfants accueillis en crèches, centres de loisirs, écoles maternelles et élémentaires à Angers et dans 20 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 2024, 39.7% de produits issus de l'agriculture biologique, 65.2% de produits durables et de qualité et 54.5% de produits locaux.

Deux menus festifs marqueront cette fin d'année scolaire :

- le 22 mai, les enfants se verront servir un menu espagnol en lien avec l'édition « Angers fête l'Europe »,
- le 3 juillet, un menu américain sera proposé aux enfants dans le cadre des « Austin Days ».

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 12 AU 16 MAI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Céleri rémoulade

Salade iceberg et croûtons

Macédoine mayonnaise

Carottes râpées vinaigrette

Mousse de thon

PLAT PRINCIPAL

Bolognaise

Boulettes de riz panées aux fromages

Lomo de porc sauce colombo

Poisson frais sauce hollandaise

Sauté de bœuf des vallées angevines sauce marenco

GARNITURE

Macaronis

Haricots verts poêlés

Pommes de terre vapeur persillées

Semoule

Gratin de courgettes

PRODUIT LAITIER

Emmental râpé

Compote de pommes et crumble

Kiri

Petit suisse nature sucré

Fruit de saison

DESSERT

Fruit de saison

Fruit de saison

Fondant chocolat (Haricots rouges)

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Bolognaise végétarienne (Lentilles, pois chiches) Pain

Falafels sauce colombo

Pain

Boulettes végétales sauce marenco

DU 19 AU 23 MAI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

Angers fête l'Europe Menu Espagnol

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Pamplousse Jus de pamplousse (mat)

Salade de lentilles

Cake poivron paprika tomate sauce crème légère

Mousse tomate/basilic

Salade coleslaw

PLAT PRINCIPAL

Jambon blanc

Gratin épinards/pommes de terre/brebis

Roti de dinde sauce crème champignons

Paëlla de poulet (Filet de poulet)

Poisson frais sauce citron

GARNITURE

Frites Ketchup maison

Yaourt aromatisé vanille

Brocolis poêlés

Riz

Boulgour/ratatouille

PRODUIT LAITIER

Flan pâtissier (Lait fermier)

Fruit de saison

Chèvre

Crème catalane (Lait fermier)

Brie

DESSERT

Fruit de saison

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Pavé de colin MSC sauce tomate/basilic

Pain

Nuggets de pois chiches

Paëlla végétarienne Riz

Pain

DU 26 AU 30 MAI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade de petites pâtes (thon, maïs)

Salade iceberg vinaigrette

Betteraves vinaigrette

PLAT PRINCIPAL

Sauté de veau sauce provençale

Parmentier de poisson

Omelette

GARNITURE

Petits pois au jus

Poêlée de carottes

Férisé

Férisé

PRODUIT LAITIER

Kiri

Camembert

DESSERT

Fruit de saison

Fruit de saison

Riz au lait (Lait fermier)

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Fingers 3 graines

Pain

DU 2 AU 6 JUIN

LUNDI

ENTRÉE

Carottes râpées vinaigrette

PLAT PRINCIPAL

Dos de colin MSC sauce beurre nantais

GARNITURE

Semoule

PRODUIT LAITIER

Cantal

DESSERT

Purée de pomme fraise

MARDI

Salade du meunier (Blé)

Gratin de courgettes, pommes de terre, emmental

Yaourt fermier aromatisé fruits rouges, Fruit de saison

MERCREDI

Salade de riz (tomate, maïs, surimi)

Nuggets de blé, Ketchup

Haricots verts persillés

Petit suisse nature sucré

Fruit de saison

JEUDI

Concombres à la crème

Quiche lorraine

Salade iceberg vinaigrette

Brie

Fruit de saison

VENDREDI

Melon

Rôti de bœuf des vallées angevines

Flageolets

Polenta au chocolat blanc (Lait)

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Pain

Tarte aux légumes

Blanquette de haricots blancs / Riz, Pain

DU 9 AU 13 JUIN

LUNDI

ENTRÉE

Férisé

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

MARDI

Macédoine mayonnaise

Pavé de hoki MSC sauce citron

Riz

Yaourt brassé sucré

MERCREDI

Salade de céréales (concombre, tomate, basilic)

Jambon blanc

Purée de courgettes

Camembert

Fruit de saison

JEUDI

Pastèque

Bolognaise végétarienne (Lentilles, pois chiches)

Coquillettes

Crème au chocolat (Lait)

VENDREDI

Mousse de sardine

Sauté de bœuf des vallées angevines sauce angevine

Petits pois au jus

Fraises au sucre

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Ceufs durs sauce tomate

Boulettes végétales sauce angevine, Pain

DU 16 AU 20 JUIN

LUNDI

ENTRÉE

Concombres à la crème

PLAT PRINCIPAL

Fajitas végétarienne (haricots rouges, emmental râpé)

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

Petit suisse nature sucré

DESSERT

Fruit de saison

MARDI

Taboulé (Semoule)

Poisson pané MSC

Haricots verts poêlés

Chèvre

Fruit de saison

MERCREDI

Salade de petites pâtes (maïs, tomates, basilic)

Quiche au thon

Yaourt fermier aromatisé fraise

Fruit de saison

JEUDI

Tomates cerises

Chipolatas

Lentilles à la tomate

Lacté chocolat

Sablés de Retz

VENDREDI

Melon

Filet de poulet sauce barbecue

Purée de pommes de terre (Lait fermier)

Clafoutis aux abricots

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Pain

Lentilles à la tomate/boullgour, Pain

Ceufs durs sauce barbecue

DU 23 AU 27 JUIN

Menu 100% bio



LUNDI

ENTRÉE

Ⓢ Betteraves 23
vinaigrette

PLAT PRINCIPAL

Ⓢ Tajine ligérienne 23

GARNITURE

Ⓢ Semoule et quinoa 23

PRODUIT LAITIER

Ⓢ Camembert 23

DESSERT

Fruit de saison 23

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Pain 23

MARDI

Ⓢ Radis (rondelles mat) / beurre

Ⓢ Poisson frais sauce citron

Ⓢ Gratin de courgettes / pommes de terre

Ⓢ Riz au lait (Lait fermier)

MERCREDI

Pastèque

Omelette 23

Ⓢ Purée de carottes (Lait fermier)

Ⓢ Gâteau au yaourt 23

JEUDI

Ⓢ Mousse de sardine

Ⓢ Rôti de bœuf des vallées angevines

Ⓢ Haricots blancs 23

Fruit de saison

Ⓢ Blanquette de haricots blancs / bouillgour Pain 23

VENREDI

Ⓢ Salade iceberg vinaigrette

Ⓢ Pizza tomate mozzarella

Fromage blanc sucré

Petits beurre

DU 30 JUIN AU 4 JUILLET

Menu Local



LUNDI

ENTRÉE

Ⓢ Carottes râpées vinaigrette 23

PLAT PRINCIPAL

Ⓢ Sauté de porc sauce moutarde 23

GARNITURE

Ⓢ Petits pois au jus

PRODUIT LAITIER

Ⓢ Yaourt fermier aromatisé fraise

DESSERT

Ⓢ Boulettes végétales sauce moutarde 23

ALTERNATIVE SANS VIANDE

MARDI

Ⓢ Concombres à la crème 23

Ⓢ Poisson frais sauce tandoori

Ⓢ Ratatouille / Riz 23

Ⓢ Fleur d'Anjou 23

Purée de pomme / abricot

Pain 23

MERCREDI

Ⓢ Tomates vinaigrette 23

Ⓢ Quiche lorraine

Petit suisse nature sucré

Fruit de saison

Ⓢ Tarte aux légumes

Austin Days

JEUDI

Ⓢ Salade iceberg vinaigrette

Ⓢ Hot dog Ketchup

Potatoes

Fruit de saison

Ⓢ Hot dog poisson

VENREDI

Melon

Ⓢ Œufs durs 23

Ⓢ Salade de petites pâtes (Concombres, tomates)

Kiri

Ⓢ Brownies noix de pécan



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. L'ensemble des informations réglementaires concernant la composition des repas (allergènes, liste des ingrédients, origines...) sont disponibles sur le site internet : <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.

Impression : Imprimerie Les Ateliers Paquereau- 49124 Saint barthélemy d'Anjou - Ne pas jeter sur la voie publique



AB Agriculture Biologique Local

Label Rouge

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