

MENUS

SEPTEMBRE - OCTOBRE 2025

Chaque rentrée scolaire révèle quelques nouveautés et cette année, c'est sur la découverte de nouvelles saveurs et de nouveaux produits locaux que sera mis l'accent.

Cela commencera, lorsque les enfants se seront déjà bien installés dans le rythme de l'école, avec le 19 septembre, un menu gustatif autour des fruits d'automne.



Ensuite, comme ces dernières années, nous participerons à l'événement national de découverte de la gastronomie « Le Grand Repas » avec notre parrain du territoire de l'Anjou : Régis Legain, Chef du restaurant « le Bosquet » aux Ponts de Cé. Le Chef proposera aux enfants : une tarte d'automne, un poisson frais sauce poulet et sa purée de pommes de terre façon Robuchon et en dessert, un « délice rose » accompagné de son sablé. Ce menu sera également servi le même jour dans son restaurant.



Pour clôturer cette période, la semaine du goût mettra à l'honneur nos saveurs d'Anjou avec la présence de mets labellisés « Produit en Anjou » : Quinoa d'Anjou Bio, Crémets d'Anjou, Sirop Giffard, Toast de campagne Pasquier, Caramande, Pâtes de la ferme du Point du Jour et Caramélie au beurre salé etc. Cet événement viendra officialiser le lancement d'un partenariat durable entre Produit en Anjou et Papillote et Compagnie.

Papillote et Compagnie se joint à votre commune pour souhaiter une très bonne rentrée à tous les enfants.

Benoît PILET
Président



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

Menu 100% bio

1^{er} AU 5 SEPTEMBRE

ENTRÉE

PLAT
PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT
LAITIER

DESSERT

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

LUNDI

Carottes râpées vinaigrette

Hachis végétarien
(Lentilles / pois chiches)

Camembert

Gâteau au yaourt

Pain

MARDI

Salade du meunier
(Ble, maïs, poivrons, tomates)

Boulettes de riz panées aux fromages

Epinards

Fruit de saison

Pain

MERCREDI

Cake provençale sauce crème légère

Omelette

Gratin de courgettes

Fruit de saison

JEUDI

Melon

Poisson frais sauce citron

Boullgour

Crème à la vanille
(Lait)

VENDREDI

Tomates vinaigrette

Filet de poulet sauce massala

Coquillettes

Kiri

Fruit de saison

Boulettes végétales sauce massala
Pain

DU 8 AU 12 SEPTEMBRE		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Pastèque	Salade iceberg vinaigrette	Salade de lentilles	Concombres à la crème	Mousse de sardine (cantadou)
PLAT PRINCIPAL		Tajine ligérien	Poisson frais sauce hollandaise	Nuggets de blé	Pizza tomate mozzarella	Sauté de bœuf des vallées Angevines sauce Angevine
GARNITURE		Semoule quinoa	Purée de patate douce	Petits pois au jus		Poêlée haricots verts / pommes de terre
PRODUIT LAITIER		Polenta au chocolat blanc	Cheesecake citron	Brie	Petit suisse nature sucré	Compote de pomme
DESSERT		(Polenta lait		Raisin	Fruit de saison	
ALTERNATIVE SANS VIANDE			Pain			Œufs durs sauce tomate Pain

DU 15 AU 19 SEPTEMBRE		LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu aux fruits d'automne		JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Tomates vinaigrette	Taboulé (Semoule , concombres , petits pois)	Salade de petites pâtes (Haricots verts, maïs)	Salade de mâche et dés d'emmental/ vinaigrette à la poire	Melon		
PLAT PRINCIPAL		Riz façon cantonnais sauce aigre douce	Poisson frais sauce provençale	Palet fromager	Sauté de poulet sauce pomme/miel	Jambon blanc		
GARNITURE			Brocolis poêlés	Epinards	Pommes de terre rissolées	Purée de courgettes		
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé fraise	Fromage blanc sucré / corn flakes	Fruit de saison	Compote de pomme / poire et crumble de sésame	Crème caramel (Lait)		
DESSERT		Petits beurres						
ALTERNATIVE SANS VIANDE			Pain		Boulettes végétales au blé sauce pomme/miel / Pain	Gratin de courgettes / pommes de terre / emmental / Pain		

DU 22 AU 26 SEPTEMBRE		Menu 100% bio	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Carottes râpées vinaigrette	Cake au fromage sauce crème légère	Pastèque	Betteraves vinaigrette	Concombre à la crème	Rôti de bœuf des vallées Angevines
PLAT PRINCIPAL		Sauté de porc sauce moutarde	Poisson frais sauce hollandaise	Escalope de dinde poêlée sauce au jus	Tarte butternut /cheddar	Salade iceberg vinaigrette	Petits pois au jus
GARNITURE		Macaroni	Poêlée haricots verts / pommes de terre	Boulgour / Ratatouille			
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé vanille	Raisin	Chèvre	Œufs au lait	Saint Nectaire	Moelleux aux pommes
DESSERT		Bolognaise végétarienne (Lentilles / pois chiches) Pain		Lacté chocolat			
ALTERNATIVE SANS VIANDE					Dahl de pois cassés / Boulgour	Pain	Pavé de colin MSC sauce citron

DU 29 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Mousse tomate basilic	Céleri rémoulade	Concombres à la crème	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Poulet	Poisson frais sauce créole	Chipolatas	Hachis végétarien (Lentilles / pois chiches)	Sauté de bœuf des vallées Angevines sauce provençale
GARNITURE	Frites Ketchup	Riz	Haricots verts poelés	Salade iceberg vinaigrette	Flageolets
PRODUIT LAITIER	Fruit de saison	Kiri	Brie	Petits suisses natures sucrés	Yaourt aromatisé fruits des bois
DESSERT		Compote de pomme / poire	Gâteau au chocolat		
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Omelette	Pain	Boulettes végétales sauce colombo	Pain	Blanquette de haricots blancs / Riz

DU 6 AU 10 OCTOBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Mousse de sardine	Pamplemousse / jus de pamplemousse (mat)	Tarte d'automne	Salade coleslaw
PLAT PRINCIPAL	Bolognaise végétarienne (Lentilles / pois chiches)	Omelette	Nuggets de poulet	Poisson frais sauce poulette	Lomo de porc sauce moutarde
GARNITURE	Macaronis	Petits pois au jus	Gratin de carottes	Purée de pommes de terre façon Robuchon	Semoule
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Petit suisse nature sucré	Yaourt aromatisé fraise	Délice rose et son sablé	Fromage blanc sucré
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison			
ALTERNATIVE SANS VIANDE			Nuggets de blé	Pain	Tajine ligérien Pain

DU 13 AU 17 OCTOBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de quinoa d'Anjou lentilles	Carottes râpées vinaigrette	Mousse fromagère Toasts apéro campagne	Céleri rémoulade	Salade de petites pâtes (tomates, emmental)
PLAT PRINCIPAL	Poisson frais sauce au beurre blanc	Rillauds	Filet de poulet sauce forestière	Quiche pommes de terre / poireaux / emmental	Sauté de bœuf des vallées Angevines sauce napolitaine
GARNITURE	Purée de potimarron	Haricots blancs	Poêlées de brocolis	Salade iceberg vinaigrette	Haricots verts persillés
PRODUIT LAITIER	Crémets d'Anjou coulis de framboise	Yaourt nature sucré	Crème à la vanille	Poire / Caramandes	Foué et Caramellie
DESSERT	Fruit de saison	Sirop Giffard cassis	Fruit de saison		
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Pain	Blanquette de haricots blancs / Riz Pain	Gratin de brocolis / pommes de terre emmental Pain	Pain	Fingers 3 graines Pain

DU 20 AU 24 OCTOBRE

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LUNDI

Macédoine
mayonnaise

Gratin de
choux-fleurs /
pommes de terre
emmental

Semoule
au lait
(Lait)

Fruit
de saison

MARDI

Salade coleslaw

Lasagnes
bolognaise
(Egréné de bœuf)

Salade iceberg
vinaigrette

Yaourt
aromatisé fraise

MERCREDI

Cake provençale
sauce
crème légère

Poisson frais
sauce hollandaise

Épinards

Chèvre

Fruit
de saison

JEUDI

Betteraves
vinaigrette

Jambon
blanc

Boulgour /
Ratatouille

Brie

Brownies
noix de pécan

VENDREDI

Taboulé
(semoule, petits pois)

Tarte
butternut /
cheddar

Petits suisse
nature sucré

Fruit
de saison

**ALTERNATIVE
SANS VIANDE**



Lasagnes
végétariennes
(Lentilles, pois chiches)

Nuggets de
pois chiches

DU 27 AU 31 OCTOBRE

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LUNDI

Carottes râpées
vinaigrette

Tartimouflette
aux lardons

Salade
de mâche

Crème
au chocolat
(Lait)

MARDI

Salade
du meunier
(blé, maïs,
petits pois)

Poisson frais MSC
sauce citron

Purée de
patate douce

Camembert

Fruit
de saison

MERCREDI

Salade iceberg
vinaigrette

Couscous
végétarien
(Semoule)

Kiri

Compote
pommes /
poires

MARDI

Rillettes de
maquereau
(cantadou)

Escalope
de dinde
sauce crème

Coquillettes

Fruit
de saison

**Menu
Halloween**

Potage
de potimarron

Hamburger
(Steak haché/emmental/
salade iceberg)
Ketchup

Yaourt
aromatisé
framboise

Fruit
de saison

**ALTERNATIVE
SANS VIANDE**

Tartimouflette
fromagère

Bolognaise
végétarienne
(Lentilles, pois cassés)

Hamburger végétarien
(Galette de pois chiches)

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.



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