

MENUS

SAVEURS LOCALES 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 poulette 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Salade du meunier <small>(Blé, pois, tomates)</small>	Cake provençale sauce crème légère	Melon	Tomates vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Hachis végétarien <small>(Lentilles, pois chiches)</small>	Boulettes de riz panées aux fromages	Omelette	Poisson frais sauce citron	Filet de poulet sauce massala
GARNITURE		Epinards	Gratin de courgettes	Boullgour	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Camembert				Kiri
DESSERT	Gâteau au yaourt	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème à la vanille <small>(Lait)</small>	Fruit de saison
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Pain	Pain			Boulettes végétales sauce massala Pain

DU 8 AU 12 SEPTEMBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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 Angvine Poêlée haricots verts / pommes de terre
GARNITURE	Semoule / quinoa	Purée de patate douce	Petits pois au jus	Petit suisse nature sucré	Compote de pomme
PRODUIT LAITIER	Polenta au chocolat blanc (Polenta lait	Cheesecake citron	Brie	Fruit de saison	
DESSERT			Raisin		
ALTERNATIVE SANS VIANDE		Pain			Œufs durs sauce tomate Pain

DU 15 AU 19 SEPTEMBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Tomates vinaigrette	Taboulé (Semoule , petits pois , concombres)	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

Menu 100% bio

DU 22 AU 26 SEPTEMBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Cake au fromage sauce crème légère	Pastèque	Betteraves vinaigrette	Concombres à la crème
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc sauce moutarde	Poisson frais sauce hollandaise	Escalope de dinde poêlée sauce au jus	Tarte butternut /cheddar	Rôti de bœuf des vallées Angevines
GARNITURE	Macaronis	Poêlée haricots verts / pommes de terre	Boullgour / Ratatouille	Salade iceberg vinaigrette	Petits pois au jus
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé vanille	Raisin	Chèvre	Œufs au lait	Saint Nectaire
DESSERT			Lacté chocolat		Moelleux aux pommes
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Bolognaise végétarienne (Lentilles / pois chiches) Pain		Dahl de pois cassés / Boullgour	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 <i>(Lentilles / pois chiches)</i>	Sauté de bœuf des vallées Angevines sauce provençale
GARNITURE	Frites Ketchup	Riz	Haricots verts poêlés	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 <i>(Lentilles / pois chiches)</i>	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

Menu réalisé par le Chef Régis Legain

Menu 100% bio

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 <i>(tomates, emmental)</i>
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	Crémét d'Anjou coulis de framboise	Yaourt nature sucré	Crème à la vanille	Poire / Caramandes	Foué et Caramélie
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

Semaine du goût 2025 : Saveurs d'Anjou



DU 20 AU 24 OCTOBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw	Cake provençale sauce crème légère	Betteraves vinaigrette	Taboulé (semoule, petits pois)
PLAT PRINCIPAL	Gratin de choux-fleurs / pommes de terre emmental	Lasagnes bolognaises (Egréné de bœuf)	Poisson frais sauce hollandaise	Jambon blanc	Tarte butternut / cheddar
GARNITURE		Salade iceberg vinaigrette	Épinards	Boulgour / Ratatouille	
PRODUIT LAITIER	Semoule au lait (Lait)	Yaourt aromatisé fraise	Chèvre	Brie	Petits suisse nature sucré
DESSERT	Fruit de saison		Fruit de saison	Brownies noix de pécan	Fruit de saison



ALTERNATIVE SANS VIANDE

Lasagnes végétariennes (Lentilles, pois chiches)

Nuggets de pois chiches

DU 27 AU 31 OCTOBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	MARDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Salade du meunier (blé, maïs, petits pois)	Salade iceberg vinaigrette	Rillettes de maquereau (cantaridou)	Potage de potimarron
PLAT PRINCIPAL	Tartimouflette aux lardons	Poisson frais MSC sauce citron	Couscous végétarien (Semoule)	Escalope de dinde sauce crème	Hamburger (Steak hâché/emmental / salade iceberg) Ketchup
GARNITURE	Salade de mâche	Purée de patate douce		Coquillettes	
PRODUIT LAITIER	Crème au chocolat (Lait)	Camembert	Kiri		Yaourt aromatisé framboise
DESSERT		Fruit de saison	Compote pommes / poires	Fruit de saison	Fruit de saison



Menu Halloween

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