

MENUS

NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2025

Le saviez-vous ? Les recommandations nutritionnelles nationales demandent :

- d'augmenter la consommation : de fruits et légumes, de légumineuses et de fruits oléagineux,
- d'aller vers plus : de céréales complètes ou semi-complètes, produits de saison et produits issus de l'agriculture biologique,
- de réduire : les aliments ultra-transformés, la charcuterie et les produits sucrés et salés.

Ces recommandations sont prises en compte par notre diététicienne qui élabore les menus.

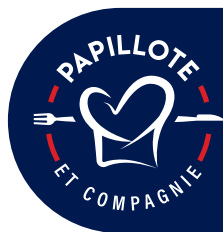
En ce qui concerne les fruits oléagineux (noix, amandes, noisettes, pistaches, etc.) nous souhaitons en proposer plus régulièrement. Ce sont des sources de fibres, sels minéraux et bons acides gras. Il est recommandé d'en consommer une poignée (sans ajout de sel) tous les jours. Afin de les faire découvrir à nos convives, nous proposerons le jeudi 13 novembre des noix accompagnées d'une salade de mâche. Cette entrée fera partie d'un menu spécial « Délices des sous-bois ».

Par ailleurs, sur cette fin d'année, les légumes d'hiver seront de retour dans les menus avec le retour des potages, des gratins, des purées « concoctés par nos cuisiniers ».

Enfin, pour clôturer l'année, un menu de Noël sera servi à tous les enfants le jeudi 18 décembre.

Régalez-vous et bonnes fêtes de fin d'année !

Benoît PILET
Président



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

DU 3 AU 7 NOVEMBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu Local JEUDI	Menu 100% bio VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Mousse de sardine	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette (mat)	Carottes râpées vinaigrette / Potage de légumes (mat)
PLAT PRINCIPAL	Poulet	Poisson frais sauce hollandaise	Lomo de porc sauce curry	Sauté de bœuf des vallées Angevines sauce marenco	Omelette
GARNITURE	Frites Ketchup	Purée de potimarron	Semoule	Coquillettes	Petits pois au jus
PRODUIT LAITIER	Cantal	Petit suisse		Yaourt aromatisé fraise	Riz au lait
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison		
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Falafels Ketchup		Dahl de pois cassés Semoule	Bolognaise végétarienne	

DU 10 AU 14 NOVEMBRE

LUNDI

ENTRÉE

Salade de lentilles  

PLAT PRINCIPAL

Poisson pané

GARNITURE

Poêlée de carottes  / pommes de terre 

PRODUIT LAITIER

Fromage blanc 

DESSERT

ALTERNATIVE SANS VIANDE

MARDI

Féerie

MERCREDI

Salade de petites pâtes

Rôti de dinde  sauce moutardeHaricots verts persillés Camembert Fruit de saison Fingers 3 graines 

JEUDI

Salade de mâche vinaigrette et noix Sauté de porc sauce forestière Purée de patate douce Samos Moelleux à la châtaigne Œufs durs sauce forestière 

VENDREDI

Céleri rémoulade Quiche pommes de terre / poireaux / emmental Salade iceberg vinaigrette Crème au caramel 

DU 17 AU 21 NOVEMBRE

LUNDI

ENTRÉE

Potage de légumes  / Betteraves  vinaigrette  (mat)

PLAT PRINCIPAL

Tartimouffette aux lardons

GARNITURE

Salade iceberg vinaigrette 

PRODUIT LAITIER

Fruit de saison 

DESSERT

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Tartimouffette fromagère 

MARDI

Salade coleslaw Chili sin carne Riz Yaourt aromatisé vanille 

MERCREDI

Cake au fromage sauce crème

Filet de poulet  sauce au jus

Gratin de carottes

Compote de pommes  façon crumbleNuggets de pois chiches 

JEUDI

Betteraves  vinaigrette  / Potage de légumes  (mat)Rôti de bœuf des vallées Angevines  Ketchup

Pommes de terre rissolées

Petit suisse

Fruit de saison Omelette  Ketchup

VENDREDI

Taboulé Poisson frais sauce citron Brocolis poêlés Brie Brownies noix de pécan 

DU 24 AU 28 NOVEMBRE

LUNDI

ENTRÉE

Carottes râpées vinaigrette / Potage de légumes  (mat)

PLAT PRINCIPAL

Gratin de chou-fleur / pommes de terre / allumettes de lardons fumés

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

Yaourt brassé 

DESSERT

Kiwi

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Gratin de chou-fleur / pommes de terre / emmental 

MARDI

Potage de légumes  / Carottes râpées vinaigrette (mat)

Poisson frais sauce hollandaise

Semoule Chèvre bûche Fruit de saison 

MERCREDI

Crêpe au fromage

Jambon blanc Coquillettes au beurre 

Emmental râpé

Banane Œufs durs sauce tomate 

JEUDI

Macédoine  mayonnaise Tarte butternut / cheddar Salade iceberg vinaigrette Poire 

VENDREDI

Pamplermousse  / Jus de pamplemousse (mat) Bœuf des vallées angevines à l'angévine Pommes de terre vapeur persillées Crème à la vanille Boulettes végétales  sauce angevine

DU 1^{ER} AU 5 DÉCEMBRE

ENTRÉE

Salade coleslaw

PLAT PRINCIPAL

Riz

façon cantonnais
sauce aigre douce

GARNITURE

Saint Nectaire

DESSERT

Fruit de saison

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

MARDI

Betteraves vinaigrette/
Potage de légumes (mat)

Poisson frais
sauce beurre blanc

Purée de
potimarron

Petit suisse

Fruit
de saison

MERCREDI

Rillettes de
maquereau

Steak haché
sauce au jus

Flageolets

Crème
au chocolat

Lentilles
à la tomate
Boulgour

JEUDI

Potage
de légumes
Betteraves vinaigrette (mat)

Lomo de porc
sauce massala

Brocolis
poêlés

Samos

Pain
d'épices

Gratin brocolis /
pommes de terre /
emmental

VENDREDI

Salade iceberg
vinaigrette

Bolognaise
végétarienne

Macaronis

Emmental râpé

Compote de
pommes
poires

DU 8 AU 12 DÉCEMBRE

ENTRÉE

Potage
de potimarron /
Carottes râpées
vinaigrette (mat)

PLAT PRINCIPAL

Parmentier
de poisson

GARNITURE

Salade iceberg
vinaigrette

PRODUIT LAITIÉ

Camembert

DESSERT

Fruit
de saison

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

MARDI

Céleri rémoulade

Nuggets de blé

Epinards
à la crème

Cantal

Compote de
pommes

MERCREDI

Pamplemousse /
jus de pamplemousse (mat)

Quiche au thon

Salade de mâche
vinaigrette

Petit suisse

Fruit
de saison

Menu 100% bio

JEUDI

Carottes râpées
vinaigrette /
Potage de
potimarron (mat)

Chipolatas

Haricots
blancs

Flan pâtissier

Blanquette de
haricots blancs
Riz

VENDREDI

Salade
du meunier

Rôti de bœuf
des vallées Angevines
sauce au jus

Gratin de
chou-fleur

Yourt
aromatisé fruits
des bois

Kiwi

Cœufs durs
sauce crème

DU 15 AU 19 DÉCEMBRE

ENTRÉE

Potage de
légumes /
Salade de
lentilles (mat)

PLAT PRINCIPAL

Tartimouflette
aux lardons

GARNITURE

Salade iceberg
vinaigrette

PRODUIT LAITIÉ

Ananas frais

DESSERT

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

Tartimouflette
fromagère
Salade iceberg

MARDI

Salade de
lentilles /
Potage de
légumes (mat)

Boulettes de riz
panées
aux fromages

Purée de
butternut

Fruit
de saison

MERCREDI

Chou rouge râpé
et dés d'emmental

Escalope de dinde
sauce tandoori

Blé

Fromage
blanc
et corn flakes

Blé crémeux /
légumes /
mozzarella

JEUDI

Menu
de Noël



VENDREDI

Salade
de petites pâtes

Poisson pané

Brocolis
poêlés

Chocolat
chaud

Fruit
de saison

DU 22 AU 26 DÉCEMBRE

Menu de Noël

ENTRÉE

Œufs durs  sauce crème 

Potage de légumes 

PLAT PRINCIPAL

Tajine ligérien  

Dos de colin MSC sauce créole 

GARNITURE

Semoule  / quinoa  

Gratin de carottes 

PRODUIT LAITIER

Brie 

Kiri 

DESSERT

Fruit de saison 

Fruit de saison 

Menu de Noël



Féerie

VENDREDI

Céleri rémoulade 

Quiche Lorraine 

Salade iceberg  vinaigrette 

Petit suisse 

Compote de pommes / poires 

Tarte aux légumes 

ALTERNATIVE SANS VIANDE

DU 29 DÉCEMBRE AU 2 JANVIER

LUNDI

Salade de pommes de terre  / échalotes 

Dos de colin MSC sauce hollandaise 

Epinards  à la crème 

Camembert 

Fruit de saison 

MARDI

Mousse de sardine 

Rôti de dinde  sauce aigre douce 

Petits pois au jus 

Yaourt  aromatisé fraise 

Fruit de saison 

MERCREDI

Betteraves  vinaigrette 

Pizza 3 fromages 

Salade iceberg  vinaigrette 

Fondant au chocolat  (Haricots rouges ) 

JEUDI

Féerie

VENDREDI

Potage de légumes 

Omelette 

Purée de potimarron  

Chèvre bûche 

Fruit de saison 

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Riz  façon cantonnais sauce aigre douce 

Du pain est servi quotidiennement : il est d'origine locale et est issu de l'agriculture biologique à 60% sur les périodes scolaires.

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