

MENUS

JANVIER-FÉVRIER
2026

*Les équipes de Papillote et Compagnie
vous souhaitent une belle année 2026,*

*qu'elle soit pleine de découvertes
culinaires et de gourmandises !*



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

DU 5 AU 9 JANVIER

ENTRÉE

Carottes râpées
vinaigrette

PLAT PRINCIPAL

Parmentier de
poisson

GARNITURE

Salade verte
vinaigrette

PRODUIT LAITIER

Yaourt
aromatisé

DESSERT

Fruit
de saison

ALTERNATIVE SANS VIANDE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade
de lentilles

Boulettes de riz
panées aux
fromages

Epinards
à la crème

Saint Nectaire

Compote
pomme/
poire

Chou rouge
vinaigrette et dés
d'emmental

Escalope de dinde
sauce forestière

Blé

Galette
des rois

Potage de légumes /
Céleri rémoulade (mat)

Quiche poireaux /
pommes de terre /
emmental

Salade verte
vinaigrette

Fruit
de saison

Céleri rémoulade /
Potage de légumes (mat)

Sauté de bœuf
sauce gibelote

Haricots
blancs

Samos®

Galette
des rois

Blanquette de
haricots blancs
Riz

Œufs durs
sauce forestière

Menu Grand Froid

DU 12 AU 16 JANVIER

ENTRÉE

LUNDI

Pamplemousse /
Jus de pamplemousse (mat)

PLAT PRINCIPAL

Poisson
sauce beurre blanc

GARNITURE

Semoule

PRODUIT LAITIER

Crème
caramel

DESSERT

ALTERNATIVE SANS VIANDE

DU 19 AU 23 JANVIER

ENTRÉE

LUNDI

Potage de légumes
Carottes râpées
vinaigrette (mat)

PLAT PRINCIPAL

MARDI

Sauté de porc
sauce catalane

GARNITURE

Petits pois
au jus

PRODUIT LAITIER

Mercredi

Camembert

DESSERT

JEUDI

Fruit de saison

ALTERNATIVE SANS VIANDE

VENDREDI

Nuggets
de pois chiches

DU 26 AU 30 JANVIER

ENTRÉE

LUNDI

Velouté de pois
cassés
Céleri rémoulade (mat)

PLAT PRINCIPAL

MARDI

Nuggets de blé

GARNITURE

Mercredi

Poêlée de carottes

PRODUIT LAITIER

JEUDI

Yaourt
aromatisé

DESSERT

VENDREDI

Fruit de saison

ALTERNATIVE SANS VIANDE

MARDI

Salade coleslaw /
Potage de légumes (mat)

Sauté de poulet
sauce tandoori

Haricots verts
persillés

Brie

Fruit de saison

Omelette

MERCREDI

Salade de petites
pâtes

Lomo de porc
sauce aigre douce

Poêlée de carottes

Kiri®

Fruit de saison

Gratin de carottes /
pommes de terre /
emmental

JEUDI

Salade verte
vinaigrette

Tartimouflette aux
lardons

Chocolat
chaud

Gâteau façon
Savoie

Tartimouflette
fromagère

VENDREDI

Potage de légumes /
Salade coleslaw (mat)

Bolognaise
végétarienne

Coquillettes

Emmental râpé

Fruit de saison

Menu 100% bio

LUNDI

Potage de légumes
Carottes râpées
vinaigrette (mat)

MARDI

Sauté de porc
sauce catalane

Mercredi

Petits pois
au jus

JEUDI

Camembert

VENDREDI

Fruit de saison

LUNDI

Céleri rémoulade /
Velouté de pois cassés (mat)

MARDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
lardons

Mercredi

Petit suisse

JEUDI

Gâteau amandes
miel

VENDREDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
emmental

Omelette

Gratin de carottes /
pommes de terre /
emmental

Epinards
à la crème

Fromage blanc

Frites

Fruit de saison

Œufs durs
sauce barbecue

LUNDI

Céleri rémoulade /
Velouté de pois cassés (mat)

MARDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
lardons

Mercredi

Petit suisse

JEUDI

Gâteau amandes
miel

VENDREDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
emmental

Omelette

Gratin de carottes /
pommes de terre /
emmental

Frites

Fruit de saison

Œufs durs
sauce barbecue

LUNDI

Céleri rémoulade /
Velouté de pois cassés (mat)

MARDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
lardons

Mercredi

Petit suisse

JEUDI

Gâteau amandes
miel

VENDREDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
emmental

Omelette

Gratin de carottes /
pommes de terre /
emmental

Frites

Fruit de saison

Œufs durs
sauce barbecue

LUNDI

Céleri rémoulade /
Velouté de pois cassés (mat)

MARDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
lardons

Mercredi

Petit suisse

JEUDI

Gâteau amandes
miel

VENDREDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
emmental

Omelette

Gratin de carottes /
pommes de terre /
emmental

Frites

Fruit de saison

Œufs durs
sauce barbecue

LUNDI

Céleri rémoulade /
Velouté de pois cassés (mat)

MARDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
lardons

Mercredi

Petit suisse

JEUDI

Gâteau amandes
miel

VENDREDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
emmental

Omelette

Gratin de carottes /
pommes de terre /
emmental

Frites

Fruit de saison

Œufs durs
sauce barbecue

LUNDI

Céleri rémoulade /
Velouté de pois cassés (mat)

MARDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
lardons

Mercredi

Petit suisse

JEUDI

Gâteau amandes
miel

VENDREDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
emmental

Omelette

Gratin de carottes /
pommes de terre /
emmental

Frites

Fruit de saison

Œufs durs
sauce barbecue

LUNDI

Céleri rémoulade /
Velouté de pois cassés (mat)

MARDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
lardons

Mercredi

Petit suisse

JEUDI

Gâteau amandes
miel

VENDREDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
emmental

Omelette

Gratin de carottes /
pommes de terre /
emmental

Frites

Fruit de saison

Œufs durs
sauce barbecue

LUNDI

Céleri rémoulade /
Velouté de pois cassés (mat)

MARDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
lardons

Mercredi

Petit suisse

JEUDI

Gâteau amandes
miel

VENDREDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
emmental

Omelette

Gratin de carottes /
pommes de terre /
emmental

Frites

Fruit de saison

Œufs durs
sauce barbecue

LUNDI

Céleri rémoulade /
Velouté de pois cassés (mat)

MARDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
lardons

Mercredi

Petit suisse

JEUDI

Gâteau amandes
miel

VENDREDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
emmental

Omelette

Gratin de carottes /
pommes de terre /
emmental

Frites

Fruit de saison

Œufs durs
sauce barbecue

LUNDI

Céleri rémoulade /
Velouté de pois cassés (mat)

MARDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
lardons

Mercredi

Petit suisse

JEUDI

Gâteau amandes
miel

VENDREDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
emmental

Omelette

Gratin de carottes /
pommes de terre /
emmental

Frites

Fruit de saison

Œufs durs
sauce barbecue

LUNDI

Céleri rémoulade /
Velouté de pois cassés (mat)

MARDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
lardons

Mercredi

Petit suisse

JEUDI

Gâteau amandes
miel

VENDREDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
emmental

Omelette

Gratin de carottes /
pommes de terre /
emmental

Frites

Fruit de saison

Œufs durs
sauce barbecue

LUNDI

Céleri rémoulade /
Velouté de pois cassés (mat)

MARDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
lardons

Mercredi

Petit suisse

JEUDI

Gâteau amandes
miel

VENDREDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
emmental

Omelette

Gratin de carottes /
pommes de terre /
emmental

Frites

Fruit de saison

Œufs durs
sauce barbecue

LUNDI

Céleri rémoulade /
Velouté de pois cassés (mat)

MARDI

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
lardons

Mercredi

DU 2 AU 6 FÉVRIER

LUNDI

ENTRÉE

Salade verte vinaigrette

PLAT PRINCIPAL

Filet de poulet sauce forestière

GARNITURE

Riz 

PRODUIT LAITIER



DESSERT

Omelette Ketchup

ALTERNATIVE SANS VIANDE

MARDI

Mousse fromagère

Poisson sauce beurre blanc

Semoule 

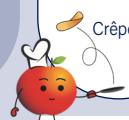
Fruit de saison

MERCRIDI

Salade de petites pâtes 

Escalope de dinde sauce moutarde

Poêlée de haricots verts



JEUDI

Carottes râpées vinaigrette Lomo de porc sauce curry Lentilles Camembert Fruit  de saison 

VENDREDI

Macédoine mayonnaise

Tarte butternut cheddar

Salade verte vinaigrette

Semoule au lait 

DU 9 AU 13 FÉVRIER

LUNDI

ENTRÉE

Salade du meunier

PLAT PRINCIPAL

Jambon blanc 

GARNITURE

Gratin de chou-fleur / pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Petits suisse

DESSERT

Fruit  de saison 

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Gratin de chou-fleur / pommes de terre / emmental

MARDI

Betteraves vinaigrette / Potage de légumes (mat)

Poisson pané

Purée de céleri

Chèvre

Fruit  de saison 

MERCRIDI

Salade coleslaw

Pizza végétarienne

Salade verte vinaigrette

Polenta au chocolat blanc

JEUDI

Potage de légumes / Betteraves vinaigrette (mat)

Rôti de bœuf sauce au jus

Flageolets Saint Nectaire Fruit  de saison 

Menu chinois

VENDREDI

Samoussas de légumes

Riz façon cantonnais sauce aigre douce

Gâteau ananas / coco



DU 16 AU 20 FÉVRIER

Menu bon pour ma planète

LUNDI

ENTRÉE

Potage de légumes

PLAT PRINCIPAL

Tajine ligérien

GARNITURE

Semoule et quinoa 

PRODUIT LAITIER

Brie

DESSERT

Pudding aux pommes

ALTERNATIVE SANS VIANDE



MARDI

Carottes râpées vinaigrette

Chipolatas Haricots blancs 

Kiri®

Beignet au chocolat

MERCRIDI

Mousse de sardine

Quiche poireau / pommes de terre / emmental

Salade verte vinaigrette

Fruit de saison

JEUDI

Chou rouge vinaigrette et dés de mimosa

Lasagnes végétariennes 

Salade verte vinaigrette

Crème à la vanille

VENDREDI

Macédoine mayonnaise

Poisson sauce citron

Boulgour 

Petit suisse

Fruit de saison

Blanquette de haricots blancs  / Riz 

DU 23 AU 27 FÉVRIER

ENTRÉE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes	Céleri rémoulade	Taboulé	Salade de lentilles 	Pamplemousse / Jus de pamplemousse (mat)
Steak haché sauce au jus	Carbonara (lardons)	Escalope de dinde sauce massala	Omelette	Poisson sauce hollandaise
Purée de pommes de terre 	Coquillettes 	Petits pois au jus	Poêlée de brocolis / pommes de terre	Riz 
Yaourt aromatisé 	Emmental râpé	Camembert	Chèvre	Fromage blanc / Corn flakes
	Fruit de saison	Fruit  de saison	Fruit  de saison	
Hachis végétarien 	Poisson sauce citron	Nuggets de pois chiches 		

ALTERNATIVE SANS VIANDE

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 des viandes) 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 issus de l'agriculture biologique ou AOP.

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



 Agriculture Biologique

 Label Rouge

 Appellation d'Origine Protégée

 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