

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Carottes râpées
vinaigrette

Salade
de lentilles 


Chou rouge
vinaigrette et dés
d'emmental

Potage de légumes /
Céleri rémoulade (mat)

Céleri rémoulade /
Potage de légumes (mat)

**PLAT
PRINCIPAL**

Parmentier de
poisson

Boulettes de riz
panées aux
fromages 

Escalope de dinde
sauce forestière

Quiche poireaux /
pommes de terre /
emmental

Sauté de bœuf
sauce gibelote

GARNITURE

Salade verte
vinaigrette

Epinards
à la crème


Blé 

Salade verte
vinaigrette

Haricots
blancs 

**PRODUIT
LAITIER**

Yaourt
aromatisé 

 Saint Nectaire 

Galette
des rois

Fruit 
de saison 

Samos®

DESSERT

Fruit
de saison

Compote
pomme/
poire  

**ALTERNATIVE
SANS VIANDE**

Œufs durs
sauce forestière

Blanquette de
haricots blancs 
Riz 

Menu Grand Froid

DU 12 AU 16 JANVIER

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Pamplemousse /
Jus de pamplemousse (mat)

Salade coleslaw /
Potage de légumes (mat)

Salade de petites
pâtes

Salade verte
vinaigrette

Potage de légumes /
Salade coleslaw (mat)

PLAT
PRINCIPAL

Poisson
sauce beurre blanc

Sauté de poulet
sauce tandoori

Lomo de porc
sauce aigre douce

Tartiflette aux
lardons

Bolognaise
végétarienne

GARNITURE

Semoule

Haricots verts
persillés

Poêlée de carottes

Coquillettes

PRODUIT
LAITIER

Crème
caramel

Brie

Kiri®

Chocolat
chaud

Emmental râpé

DESSERT

Fruit
de saison

Fruit
de saison

Gâteau façon
Savoie

Fruit
de saison

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

Omelette

Gratin de carottes /
pommes de terre /
emmental

Tartiflette
fromagère

Menu 100% bio

DU 19 AU 23 JANVIER

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Potage de légumes /
Carottes râpées
vinaigrette (mat)

Salade verte
et croûtons
vinaigrette

Salade
du meunier

Mousse de sardine

Carottes râpées
vinaigrette /
Potage de légumes (mat)

PLAT
PRINCIPAL

Sauté de porc
sauce catalane

Poisson
sauce citron

Palet
fromager

Rôti de bœuf
sauce barbecue

Chili
sin carne

GARNITURE

Petits pois
au jus

Boullgour

Brocolis
poêlés

Frites

Riz

PRODUIT
LAITIER

Camembert

Fromage blanc
/ Corn flakes

Compote de
pomme
/ crumble

Fruit
de saison

Cheesecake

DESSERT

Fruit
de saison

Œufs durs
sauce barbecue

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

Nuggets
de pois chiches

DU 26 AU 30 JANVIER

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Velouté de pois
cassés /
Céleri rémoulade (mat)

Céleri rémoulade /
Velouté de pois cassés (mat)

Betteraves
vinaigrette

Cake au fromage /
pois chiches
sauce crème

Pamplemousse /
Jus de pamplemousse (mat)

PLAT
PRINCIPAL

Nuggets de blé

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
lardons

Jambon blanc

Poisson
sauce hollandaise

Sauté de bœuf
sauce à l'angévine

GARNITURE

Poêlée de carottes

Petit suisse

Coquillettes
au beurre

Epinards
à la crème

Pommes de terre
vapeur persillées

PRODUIT
LAITIER

Yaourt
aromatisé

Gâteau amandes
miel

Brie

Fruit
de saison

Cantal

DESSERT

Fruit
de saison

Gratin de chou fleur /
pommes de terre /
emmental

Bolognaise
végétarienne

Falafels
sauce à l'angévine

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

DU 2 AU 6 FÉVRIER

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade verte
vinaigrette

Mousse fromagère

Salade de petites
pâtes

Carottes
râpées
vinaigrette 


Macédoine
mayonnaise

PLAT
PRINCIPAL

Filet de poulet
sauce forestière

Poisson
sauce beurre blanc

Escalope de dinde
sauce moutarde

Lomo de porc
sauce curry 

Tarte butternut
cheddar

GARNITURE

Riz 

Semoule 

Poêlée
de haricots verts

Lentilles 



Salade verte
vinaigrette

PRODUIT
LAITIER

Crêpes

Fruit
de saison

Crêpes

 Camembert 

Fruit 
de saison 

Semoule
au lait 

DESSERT

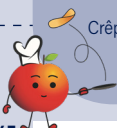
ALTERNATIVE
SANS VIANDE

Omelette
Ketchup

Fingers
3 graines

Lentilles
à la tomate  /
Boulgour 

Menu 100% bio



DU 9 AU 13 FÉVRIER

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade
du meunier


Betteraves
vinaigrette /
Potage de légumes (mat)

Salade coleslaw

Potage de légumes /
Betteraves vinaigrette (mat)

Samoussas de
légumes

PLAT
PRINCIPAL

Jambon blanc 

Poisson pané

Pizza
végétarienne

Rôti de bœuf
sauce au jus

Riz façon
cantonnais
sauce aigre
douce

GARNITURE

Gratin
de chou-fleur /
pommes de terre

Purée de céleri

Salade verte
vinaigrette

Flageolets 

PRODUIT
LAITIER

Petits suisse

Chèvre

Polenta au chocolat
blanc

 Saint Nectaire 

DESSERT

Fruit 
de saison 

Fruit 
de saison 

Fruit 
de saison 

Gâteau
ananas / coco

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

Gratin de chou-fleur /
pommes de terre /
emmental

Boulettes
végétales
sauce au jus 



Menu bon pour ma planète

Mardi Gras



DU 16 AU 20 FÉVRIER

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Potage
de légumes

Carottes râpées
vinaigrette

Mousse
de sardine

Chou rouge
vinaigrette et dés de
mimolette

Macédoine
mayonnaise

PLAT
PRINCIPAL

Tajine
ligérien

Chipolatas 

Quiche
poireau / pommes
de terre / emmental

Lasagnes
végétariennes 

Poisson
sauce citron

GARNITURE

Semoule et
quinoa 

Haricots
blancs 

Salade verte
vinaigrette

Salade verte
vinaigrette

Boulgour 

PRODUIT
LAITIER

Brie

Kiri®

Fruit
de saison

Crème
à la vanille

Petit suisse

DESSERT

Pudding aux
pommes

Beignet
au chocolat

Fruit
de saison

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

Blanquette de
haricots blancs  /
Riz 



DU 23 AU 27 FÉVRIER

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT LAITIÉ

DESSERT

**ALTERNATIVE
SANS VIANDE**

LUNDI

Potage de légumes

Steak haché
sauce au jus

Purée
de pommes
de terre 

Yaourt
aromatisé 

Hachis
végétarien 

MARDI

Céleri rémoulade

Carbonara
(lardons)

Coquillettes 

Emmental râpé

Fruit
de saison

Poisson
sauce citron

MERCREDI

Taboulé

Escalope de dinde
sauce massala

Petits pois
au jus

Camembert

Fruit 
de saison

Nuggets de pois
chiches 

JEUDI

Salade
de lentilles 

Omelette

Poêlée de
brocolis / pommes
de terre

Chèvre

Fruit
de saison

VENDREDI

Pamplemousse /
Jus de pamplemousse (mat)

Poisson
sauce hollandaise

Riz 

Fromage
blanc /
Corn flakes

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