

MENUS

MARS - AVRIL 2026



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

DU 2 AU 6 MARS

ENTRÉE

Mousse de poisson

Carottes râpées
vinaigrette

Céleri rémoulade

Betteraves
vinaigrette

Salade coleslaw

**PLAT
PRINCIPAL**

Filet de poulet
sauce curry

Poisson
sauce citron

Crispys
végétariens

Sauté de porc
sauce moutarde 

Tartimouffette
fromagère

GARNITURE

Haricots verts /
pommes de terre
persillées

Gratin de choux-
fleurs / pommes
de terre

Purée de patates
douces 

Macaronis 

Salade verte
vinaigrette

**PRODUIT
LAITIER**

Yaourt
aromatisé 

Fruit 
de saison 

Semoule
au lait 

Emmental râpé

Purée de pommes
bananes

DESSERT

Fruit 
de saison 

**ALTERNATIVE
SANS VIANDE**

Falafels
sauce curry

Bolognaise
végétarienne 

DU 9 AU 13 MARS

ENTRÉE

Salade
de lentilles 

Macédoine
mayonnaise

Crêpe au fromage

Pamplemousse /
Jus de pamplemousse
et orange  (mar)

Salade verte
vinaigrette

**PLAT
PRINCIPAL**

Omelette

Poisson
sauce hollandaise

Escalope de dinde
sauce massala

Quiche Lorraine

Hachis parmentier
végétarien 

GARNITURE

Poêlée de carottes

Semoule 

Poêlée de brocolis /
pommes de terre

Salade verte
vinaigrette

**PRODUIT
LAITIER**

Petit suisse

Brie

Fruit 
de saison

Polenta
au chocolat blanc

Kiri®

DESSERT

Fruit 
de saison 

Fruit 
de saison 

Fingers 3 graines

Tarte aux légumes

**ALTERNATIVE
SANS VIANDE**

DU 6 AU 10 AVRIL

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

PLAT
PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT
LAITIÉ

DESSERT

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

Férié

Salade verte
vinaigrette

Sauté de poulet
sauce forestière

Petits pois
au jus

Riz au lait 

Taboulé

Palet fromager

Poêlée de
haricots verts 

Fruit
de saison

Cake provençal
sauce crème

Poisson
sauce hollandaise

Brocolis poêlés

Samos ®

Fruit 
de saison 

Salade verte
vinaigrette

Rôti de bœuf
sauce marengo

Frites

Crème
au chocolat

Omelette

Boulettes végétales
sauce marengo 

DU 13 AU 17 AVRIL

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

PLAT
PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT
LAITIÉ

DESSERT

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

Carottes râpées
vinaigrette

Dahl de
pois cassés

Semoule 

Yaourt
aromatisé 

Salade de petites
pâtes

Gratin épinards /
pommes de terre /
feta

Petit suisse

Fruit
de saison

Salade de
lentilles 

Jambon blanc 

Purée de céleri

Compote de
pommes /
poires 

Samoussas de
légumes

Salade verte
vinaigrette
et croustons

Escalope de dinde
sauce au jus

Gratin de choux-
fleurs / pommes
de terre 

Gâteau
au chocolat

Gratin de choux-fleurs /
pommes de terre /
emmental 

Macédoine
mayonnaise

Poisson
sauce beurre blanc

Riz 

Brie

Fruit
de saison



DU 20 AU 24 AVRIL

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

PLAT
PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT
LAITIÉ

DESSERT

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

Betteraves
vinaigrette

Lasagnes
végétariennes 

Salade verte
vinaigrette

Yaourt
nature 

Salade coleslaw

Chipolatas 

Haricots
blancs 

Crème
à la vanille

Blanquette de haricots
blancs  / Riz 

Crêpe au fromage

Filet de poulet
sauce tandoori

Boulgour /
ratatouille

Fruit
de saison

Curry de pois chiches /
Boulgour 

Pamplemousse /
Jus de pamplemousse
et orange  (mat)

Nuggets de blé

Purée de patates
douces 

Chèvre

Compote
de pommes 

Taboulé

Poisson
sauce citron

Gratin de carottes /
pommes de terre 

Fruit
de saison

DU 16 AU 20 MARS

Menu 100% bio

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Carottes râpées
vinaigrette 

Salade de pommes
de terre / échalotes

Rillettes
de poisson

Salade verte
vinaigrette
et croutons

Taboulé

PLAT
PRINCIPAL

Chili sin carne 

Poisson
sauce beurre blanc

Chipolatas 

Bolognaise

Gratin de
choux-fleurs /
pommes de terre /
lardons

GARNITURE

Riz 

Haricots verts
poêlés

Haricots blancs 

Coquillettes 

PRODUIT
LAITIER

 Camembert 

 Saint-Nectaire 

Emmental râpé

Petit suisse

DESSERT

 Fruit  de saison 

Fruit  de saison 

Compote
de pommes /
poires 

Crème
à la vanille

Fruit  de saison 

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

Blanquette de haricots
blancs  / Boulgour 

Bolognaise
végétarienne 

Gratin de choux-fleurs /
pommes de terre /
emmental

DU 23 AU 27 MARS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade de petites
pâtes

Betteraves
vinaigrette

Cake au fromage /
pois chiches
sauce crème

Céleri rémoulade

Salade du meunier

PLAT
PRINCIPAL

Boulettes de riz
panées aux
fromages 

Filet de poulet
sauce crème

Poisson pané

Sauté de bœuf
sauce angevine

Poisson
sauce hollandaise

GARNITURE

Epinards
à la crème

Purée de patates
douces 

Petits pois
au jus 

Gratin dauphinois

Brocolis poêlés

PRODUIT
LAITIER

Fruit
de saison

Samos®

Lacté chocolat

Fromage blanc
et corn flakes 

Flan pâtissier

DESSERT

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

Omelette

Boulettes végétales
sauce angevine

DU 30 MARS AU 3 AVRIL

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE



Salade
coleslaw

Salade de
LENTILLES 

HOUMOUS
et petits toasts

Salade verte
vinaigrette

Pamplemousse /
Jus de pamplemousse
et orange  (mat)

PLAT
PRINCIPAL

Lomo de porc
sauce moutarde 

Tajine ligérien 

Carbonara
(Lardons)

PIZZA
VÉGÉTARIENNE

Poisson
sauce poulet

GARNITURE

FLAGEOLETS 

Semoule /
quinoa 

Macaronis 

Crème à la vanille

Purée de
carottes 

PRODUIT
LAITIER

Yaourt
aromatisé 

Camembert

Emmental râpé

Fruit  de saison 

Fondant au
chocolat aux
HARICOTS
ROUGES

DESSERT

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

Nuggets de blé

Œufs durs
sauce tomate



À la découverte des légumineuses

DU 27 AVRIL AU 1^{ER} MAI

ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette 
PLAT PRINCIPAL	Hachis parmentier 
GARNITURE	
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé 
DESSERT	Galettes pur beurre 
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Hachis parmentier végétarien 



MARDI
Betteraves vinaigrette
Riz façon cantonnais sauce aigre douce
Camembert 
Fruit de saison 

MERCREDI
Céleri rémoulade
Poisson pané
Poêlée haricots verts / pommes de terre
Compote de pommes / poires 

JEUDI
Radis beurre / <i>Radis en rondelles beurre (mat)</i>
Quiche Lorraine
Salade verte vinaigrette
Crème au chocolat

VENDREDI
Férié

Tarte aux légumes

DU 4 AU 8 MAI

ENTRÉE	Salade verte vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc sauce Colombo 
GARNITURE	Macaronis 
PRODUIT LAITIER	Kiri®
DESSERT	Fruit de saison
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Bolognaise végétarienne  / Macaronis 

MARDI
Salade du meunier
Poisson sauce hollandaise
Gratin de choux-fleurs / pommes de terre
Fruit de saison 

MERCREDI
Mousse tomate / basilic
Escalope de dinde sauce moutarde
Pommes de terre rissolées
Fruit de saison 

Boulettes végétales sauce moutarde

JEUDI
Carottes râpées vinaigrette
Œufs durs sauce crème
Epinards hachés
Brie
Brownies noix de pécan

VENDREDI
Férié

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, listes 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 Compagnie 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