






MENUS

MAI - JUIN 2026







Les équipes de Papillote et Compagnie
vous souhaitent une bonne fin d'année scolaire
et un bel été !



DU 11 AU 15 MAI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pamplemousse / Jus de pamplemousse et orange  (mat)	Salade verte vinaigrette et croutons	Salade coleslaw		
PLAT PRINCIPAL	Boulettes de riz panées aux fromages 	Chipolatas	Poisson sauce poulette	Férialé	Férialé
GARNITURE	Haricots verts poêlés	Purée de pommes de terre	Semoule 		
PRODUIT LAITIÉ	Moelleux aux pommes	Yaourt aromatisé 	Crème à la vanille		
DESSERT					
ALTERNATIVE SANS VIANDE		Hachis végétarien 			

DU 18 AU 22 MAI










	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Mousse de poisson	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Raviolis de légumes	Mijoté de poulet sauce curry	Jambon blanc 	Quiche au thon	Poisson sauce citron
GARNITURE		Riz aux épices 	Poêlée de brocolis / pommes de terre	Salade verte vinaigrette	Boullgour / ratatouille 
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Fruit de saison 	Fruit de saison	Yaourt aromatisé 	Polenta au chocolat blanc
DESSERT	Purée de pommes  / Sablés de Retz				

ALTERNATIVE SANS VIANDE


Curry de légumes aux pois chiches

Gratin de brocolis / pommes de terre / emmental








DU 25 AU 29 MAI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu Polonais JEUDI	Menu 100% bio VENDREDI
ENTRÉE		Salade verte vinaigrette	Salade de petites pâtes	Concombres à la crème 	Salade de lentilles 
PLAT PRINCIPAL	Férialé	Parmentier de poisson	Omelette	Bœuf façon goulash à la polonaise	Crispys végétariens 
GARNITURE			Poêlée de carottes	Purée de pommes de terre	Epinards à la crème 
PRODUIT LAITIER		Saint-Nectaire 	Semoule au lait 	Pain d'épices	Camembert 
DESSERT		Fruit de saison 			Fruit de saison 

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Boulettes végétales façon goulash à la polonaise 

DU 1^{er} AU 5 JUIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Tomates vinaigrette	Salade de riz	Betteraves vinaigrette	Pastèque 
PLAT PRINCIPAL	Poisson sauce beurre blanc	Gratin de courgettes / pommes de terre / emmental 	Escalope de dinde sauce colombo	Quiche Lorraine	Lomo de porc sauce moutarde 
GARNITURE	Semoule 		Petits pois au jus	Salade verte vinaigrette	Haricots blancs 
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature 	Petit suisse	Kiri®	Fruit de saison 	Crème à la vanille
DESSERT		Gâteau au chocolat	Fruit de saison		

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Nuggets de blé

Tarte aux légumes

Blanquette de haricots blancs  / Riz 

DU 8 AU 12 JUIN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade de pommes de terre

Mousse tomate basilic

Salade de céréales 

Melon


Concombres à la crème

PLAT PRINCIPAL

Mijoté de poulet sauce provençale

Poisson sauce hollandaise

Palet fromager

Bolognaise végétarienne 

Rôti de bœuf

GARNITURE

Haricots verts persillés

Riz 

Purée de courgettes / pommes de terre

Coquillettes 

Frites Ketchup

PRODUIT LAITIER

Samos®

Fruit de saison

Fruit de saison

Emmental râpé

Yaourt brassé 

DESSERT

Fruit de saison 

Clafoutis aux abricots

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Samoussas de légumes

Omelette

DU 15 AU 19 JUIN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Carottes râpées vinaigrette


Taboulé

Salade de petites pâtes

Tomates cerises

Pastèque 

PLAT PRINCIPAL

Fajitas végétarienne / Chili sin carne / Riz 

Poisson pané

Tarte ratatouille / parmesan

Chipolatas 

Salade de pommes de terre / tomates / thon

GARNITURE

(mat)

Brocolis poêlés

Salade verte vinaigrette

Lentilles 

PRODUIT LAITIER

Emmental râpé

Chèvre

Lacté chocolat



Crème au caramel

Kiri®

DESSERT

Fruit de saison / Sablés de Retz

Fruit de saison 

Lentilles à la tomate  / Boulgour 

Gâteau amandes miel

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Menu 100% bio

Menu Coupe du Monde

DU 22 AU 26 JUIN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


ENTRÉE

Melon 

Radis beurre

Mousse tomate basilic


Salade verte vinaigrette

Betteraves vinaigrette 

PLAT PRINCIPAL

Tajine ligérien 


Poisson sauce citron

Lomo de porc sauce tandoori 

Pizza végétarienne

Salade du meunier

GARNITURE

Semoule / quinoa 


Poêlée de courgettes / pommes de terre

Flageolets 

Petit suisse

Brie

PRODUIT LAITIER

Yaourt aromatisé 

Riz au lait 

Fruit de saison

Pop corn

Clafoutis aux pêches

DESSERT











ALTERNATIVE SANS VIANDE

Boulettes végétales sauce tandoori 



DU 29 JUIN AU 3 JUILLET

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Concombres à la crème 	Taboulé	Tomates vinaigrette 	Pastèque 
PLAT PRINCIPAL	Hachis parmentier végétarien 	Poisson sauce beurre blanc	Quiche Lorraine	Filet de poulet sauce massala	Œufs durs
GARNITURE	Salade verte vinaigrette	Riz 	Salade verte vinaigrette	Poêlée de haricots verts / pommes de terre	Salade de petites pâtes
PRODUIT LAITIÉ	Yaourt aromatisé 	Chèvre	Fromage blanc	Semoule au lait 	Kiri®
DESSERT		Purée de pommes abricots			Brownie noix de pécan
ALTERNATIVE SANS VIANDE			Tarte aux légumes	Nuggets de blé	

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 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 Porkepi-Copies.
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