MENUS NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2026

Pour cette fin d'année 2026, Papillote et Compagnie vous accompagne avec gourmandise et vous souhaite de belles fêtes de fin d'année.



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

Menu "Odyssées africaines"

DU 2 AU 6 NOVEMBRE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette *Potage de légumes (mat)*	Potage de légumes *Betteraves vinaigrette (mat)*	Mousse de sardine	Samoussas de légumes	Carottes râpées vinaigrette AB
PLAT PRINCIPAL	Parmentier de poisson	Chipolatas AB	Riz façon cantonnais sauce aigre douce	Aiguillettes de poulet sauce yassa	Oeufs durs sauce crème
GARNITURE	Salade verte vinaigrette	Brocolis		Semoule AB	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé AB	Saint-Nectaire	Brie		
DESSERT		Fruit de saison AB	Fruit de saison	Banane AB	Gâteau au yaourt AB
ALTERNATIVE SANS VIANDE		Nuggets de blé		Boulettes végétales sauce yassa	



DU 9 AU 13 NOVEMBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de lentilles	Salade de petites pâtes		Salade verte vinaigrette et dés d'emmental	Céleri rémoulade
PLAT PRINCIPAL	Poisson pané	Gratin de choux-fleurs / pommes de terre / lardons	Férié	Lomo de porc sauce au jus	Tajine ligérien
GARNITURE	Purée de potimarron			Haricots blancs	Semoule/quinoa
PRODUIT LAITIER	Camembert	Petit suisse			Fromage blanc et corn flakes
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison		Gâteau à la châtaigne	
ALTERNATIVE SANS VIANDE		Gratin de choux-fleurs / pommes de terre / emmental		Blanquette de haricots blancs Riz	

Le menu bio

DU 16 AU 20 NOVEMBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes *Betteraves vinaigrette (mat)*	Betteraves vinaigrette *Potage de légumes (mat)*	Cake au fromage / pois chiches sauce crème	Salade verte vinaigrette	Chou blanc et mimolette
PLAT PRINCIPAL	Tartimouflette aux lardons	Chili sin carne	Escalope de dinde sauce tandoori	Tarte butternut / cheddar	Poisson sauce citron
GARNITURE	Salade verte vinaigrette	Riz	Haricots verts persillés		Poêlée de carottes / pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Compote de pommes	Yaourt brassé	Brownies noix de pécan
DESSERT				Fruit de saison	
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Tartimouflette fromagère		Nuggets de blé		



DU 23 AU 27 NOVEMBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette *Potage de légumes (mat)*	Potage de légumes *Carottes râpées vinaigrette (mat)*	Crêpe au fromage	Rillettes de poisson	Pamplemousse *Jus de pamplemousse et orange (mat)*
PLAT PRINCIPAL	Gratin épinard / pommes de terre / féta	Poisson sauce hollandaise	Jambon blanc	Filet de poulet sauce forestière	Sauté de bœuf sauce angevine
GARNITURE		Semoule	Coquillettes au beurre	Brocolis poêlés	Pommes de terre vapeur persillées
PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Chèvre bûche	Emmental râpé		
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Quatre quarts	Crème au chocolat
ALTERNATIVE SANS VIANDE			Oeufs durs sauce tomate	Nuggets de poisson	Boulettes végétales sauce angevine

DU 30 NOV. AU 4 DÉCEMBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw	Salade verte vinaigrette	Mousse de poisson	Potage de légumes *Betteraves vinaigrette (mat)*	Betteraves vinaigrette *Potage de légumes (mat)*
PLAT PRINCIPAL	Riz façon cantonnais sauce aigre douce	Bolognaise végétarienne	Steak haché sauce au jus	Poisson sauce beurre blanc	Sauté de porc sauce massala
GARNITURE		Macaronis	Flageolets	Purée de potimarron	Haricots verts persillés
PRODUIT LAITIER	Saint-Nectaire	Emmental râpé		Petit suisse	Samos®
DESSERT	Fruit de saison	Compote de pommes / poires	Fruit de saison	Fruit de saison	Pain d'épices
ALTERNATIVE SANS VIANDE			Fingers 3 graines		Falafels sauce massala

Le menu bio

DU 7 AU 11 DÉCEMBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Mousse fromagère	Céleri rémoulade	Pamplemousse / Jus de pamplemousse et orange (mat)	Potage de légumes *Carottes râpées vinaigrette (mat)*	Carottes râpées vinaigrette *Potage de légumes (mat)*
PLAT PRINCIPAL	Poisson sauce citron	Crispy's	Quiche poireau / pommes de terre	Chipolatas	Rôti de bœuf
GARNITURE	Semoule	Epinards à la crème	Salade verte vinaigrette	Lentilles	Frites Ketchup
PRODUIT LAITIER	Fruit de saison	Kiri®	Petit suisse	Yaourt aromatisé	Lacté chocolat
DESSERT		Compote de pommes	Fruit de saison		
ALTERNATIVE SANS VIANDE				Lentilles à la tomate Boulgour	Omelette

DU 14 AU 18 DÉCEMBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte vinaigrette	Salade de lentilles	Salade du meunier	Menu de Noël	Salade de petites pâtes
PLAT PRINCIPAL	Tartimouflette aux lardons	Boulettes de riz panées aux fromages	Galette de sarrasin (saucisse / tomate)		Poisson sauce hollandaise
GARNITURE		Purée de butternut	Salade verte vinaigrette		Brocolis poêlés
PRODUIT LAITIER	Petit suisse				Chocolat chaud
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison	Lacté vanille		Fruit de saison
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Tartimouflette fromagère		Galette de sarrasin végétarienne		

DU 21 AU 25 DÉCEMBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Oeufs durs sauce crème	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Menu de Noël 	Férié
PLAT PRINCIPAL	Tajine ligérien	Tarte butternut / cheddar	Poisson sauce hollandaise		
GARNITURE	Semoule / quinoa AB	Salade verte vinaigrette	Epinards à la crème AB		
PRODUIT LAITIER	Kiri®	Petit suisse	Brie		
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison AB	Compote de pommes / poires AB		
ALTERNATIVE SANS VIANDE					



DU 28 DÉC. AU 1er JANVIER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Salade de pommes de terre / échalotes	Mousse de poisson	Betteraves vinaigrette	Férié
PLAT PRINCIPAL	Omelette	Poisson sauce crème ciboulette	Escalope de dinde sauce aigre douce	Pizza végétarienne	
GARNITURE	Purée de potimarron AB	Brocolis poêlés	Gratin de carottes	Salade verte vinaigrette	
PRODUIT LAITIER	Samos®	Chèvre bûche	Fruit de saison AB	Crème au caramel	
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison AB			
ALTERNATIVE SANS VIANDE			Gratin de carottes / pommes de terre		

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