

MENUS

SEPTEMBRE - OCTOBRE 2026

Papillote et Compagnie
se joint à votre commune pour souhaiter
une très bonne rentrée à tous les enfants !



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

DU 31 AOÛT AU 4 SEPT.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Mousse tomate basilic	Melon	Cake provençal sauce crème	Salade du meunier	Concombres à la crème
PLAT PRINCIPAL	Filet de poulet sauce césar	Poisson sauce citron	Omelette	Boulettes de riz panées aux fromages	Chili sin carne
GARNITURE	Salade de petites pâtes	Pommes de terre vapeur persillées	Gratin de courgettes	Haricots verts poêlés	Riz
PRODUIT LAITIER	Brownies aux noix de pécan	Crème au chocolat	Fruit de saison	Brie	Yaourt aromatisé
DESSERT				Fruit de saison	
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Salade de petites pâtes (thon)				

DU 7 AU 11 SEPTEMBRE

ENTRÉE

LUNDI

Tomates cerises 

MARDI

Pastèque  

MERCREDI

Mousse de poisson

JEUDI

Salade verte vinaigrette

VENDREDI

Concombres à la crème

PLAT PRINCIPAL

Crispys végétariens

Poisson sauce hollandaise

Salade de petites pâtes 

Tarte ratatouille parmesan

Sauté de bœuf sauce angevine

GARNITURE

Poêlée de carottes

Epinards à la crème 

Purée de pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Cheesecake citron

Semoule au lait 

Chèvre

Petit suisse

Fruit de saison  

DESSERT

Fruit de saison

Fruit de saison  

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Œufs durs sauce angevine

DU 14 AU 18 SEPTEMBRE

ENTRÉE

Melon  

MARDI

Mousse tomate basilic

MERCREDI

Tomates vinaigrette

JEUDI

Salade verte vinaigrette

VENDREDI

Salade de céréales 

PLAT PRINCIPAL

Jambon blanc 

Riz façon cantonnais sauce aigre douce

Escalope de dinde sauce moutarde

Pizza végétarienne

Poisson sauce crème ciboulette

GARNITURE

Poêlée de courgettes / pommes de terre

Flageolets 

Brocolis poêlés

PRODUIT LAITIER

Polenta au chocolat blanc

 Camembert 

Fruit de saison

Petit suisse

Fromage blanc et corn flakes 

DESSERT

Fruit de saison  

Purée de pommes / fraises 

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Gratin de courgettes / pommes de terre / emmental

Boulettes végétales sauce moutarde 

DU 21 AU 25 SEPTEMBRE

ENTRÉE

Cake au fromage / pois chiches sauce crème

Menu 100% bio

MARDI

Pastèque  

MERCREDI

Salade coleslaw 

JEUDI

Betteraves / pommes vinaigrette

VENDREDI

Tomates cerises

PLAT PRINCIPAL

Poisson sauce citron

Bolognaise végétarienne 

Poisson pané

Mijoté de poulet sauce pomme miel

Rôti de bœuf sauce ketchup

GARNITURE

Purée de carottes

Macaronis 

Ratatouille / boulgour 

Poêlée de haricots verts / pommes de terre

Frites

PRODUIT LAITIER

Samos®

 Emmental râpé 

Lacté chocolat

Moelleux aux pommes

Crème à la vanille

DESSERT

Fruit de saison

Fruit de saison  



Boulettes végétales sauce pomme miel

Omelette

ALTERNATIVE SANS VIANDE



DU 28 SEPT. AU 2 OCT.

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

ALTERNATIVE SANS VIANDE

LUNDI

Salade de lentilles 

Chipolatas 

Poêlée de courgettes / pommes de terre

Chèvre

Fruit de saison  

Gratin de courgettes / pommes de terre / emmental

MARDI

Carottes râpées vinaigrette

Poisson sauce beurre blanc

Semoule 

Kiri®

Gâteau au chocolat

MERCREDI

Concombres à la crème

Jambon braisé

Haricots blancs 

Brie

Compote pommes / poires 

Blanquette de haricots blancs  Riz 

JEUDI

Macédoine mayonnaise

Gratin épinards / pommes de terre / féta

Petit suisse

Fruit de saison  

VENDREDI

Salade verte vinaigrette

Sauté de bœuf sauce provençale

Coquillettes 

Yaourt aromatisé 

Bolognaise végétarienne 



Menu réalisé par la cheffe Amélie Poles

Menu 100% bio

DU 5 AU 9 OCTOBRE

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

ALTERNATIVE SANS VIANDE

LUNDI

Salade coleslaw

Poisson sauce hollandaise

Pommes de terre vapeur persillées 

Petits suisses

MARDI

Mousse de poisson

Omelette

Gratin de carottes

Fruit de saison  

MERCREDI

Pamplemousse / Jus de pamplemousse et orange  (mat)

Nuggets de poulet

Petits pois au jus

Brie

Fruit de saison

Fingers 3 graines

JEUDI

Taboulé d'Anjou

Parmentier de canard à la butternut

Salade verte vinaigrette au miel

Crumble poire / chocolat

Parmentier végétarien à la butternut

VENDREDI

Céleri rémoulade 

Chili sin carne 

Riz 

Yaourt brassé 



LA SEMAINE DU GOÛT

DU 12 AU 16 OCTOBRE

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

ALTERNATIVE SANS VIANDE

LUNDI

Macédoine mayonnaise

Poisson sauce crème ciboulette

Purée de patates douces 

 Saint-Nectaire 

Fruit de saison

PAIN AUX GRAINES

MARDI

Mousse tomate basilic

Tajine ligérien (RAISINS SECS)

Semoule 

Fruit de saison  

MERCREDI

Taboulé

Escalope de dinde sauce forestière

Brocolis poêlés

Yaourt nature 

ABRICOTS SECS

Gratin de brocolis / pommes de terre / emmental 

JEUDI

Betteraves vinaigrette

Quiche pommes de terre / poireaux / emmental

Salade verte vinaigrette

Fromage blanc et GRANOLA

VENDREDI

Tomates cerises

Rôti de bœuf sauce barbecue

Haricots verts persillés

Gâteau miel / AMANDES

Boulettes végétales sauce barbecue 

Semaine du goût 2026 : Fruits secs et Graines, des supers aliments !

DU 19 AU 23 OCTOBRE

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LUNDI

Carottes râpées vinaigrette

Gratin de choux-fleurs / pommes de terre / emmental 

Crème au chocolat

Palet breton

MARDI

Pamplemousse / Jus de pamplemousse et orange  (mat)

Lasagnes végétariennes 

Salade verte vinaigrette

Yaourt aromatisé

MERCREDI

Salade de lentilles 

Galette de sarrasin végétarienne

Petit suisse

Fruit de saison

JEUDI

Céleri rémoulade

Lomo de porc sauce moutarde 

Ratatouille / Boulgour 

Brie

Moelleux aux poires

VENDREDI

Cake provençal sauce crème

Poisson sauce citron

Epinards à la crème 

Chèvre

Fruit de saison

Falafels sauce moutarde  Boulgour 

ALTERNATIVE SANS VIANDE



DU 26 AU 30 OCTOBRE

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LUNDI

Betteraves vinaigrette 

Tartimouflette aux lardons

Salade verte vinaigrette

Crème à la vanille

Tartimouflette fromagère

MARDI

Salade du meunier

Poisson sauce hollandaise

Purée de potimarron 

Camembert

Fruit de saison

MERCREDI

Salade coleslaw

Jambon blanc 

Coquillettes 

Kiri®

Compote pommes / poires 

Bolognaise végétarienne 

JEUDI

Rillettes de poisson

Escalope de dinde sauce crème

Poêlée de haricots verts / pommes de terre

Fruit de saison 

Curry de légumes et pois chiches

Menu Halloween

VENDREDI

Salade verte vinaigrette et croûtons

Tarte butternut / cheddar

Yaourt aromatisé 

Fruit de saison



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