



Restaurant Scolaire de La Remaudière

Menu du 07 au 11 novembre 2022



	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Hors d'œuvre	Potage aux légumes	Céleri rémoulade	Salade verte aux croûtons	Carottes au jus d'ananas	11 NOVEMBRE FÉRIÉ
Plat protidique	Sauce aux 3 fromages	Sauté de boeuf sauce tomate	Longe de porc (BBC)	Filet de poisson (MSC) sauce au citron	
Accompagnement	Pâtes	Riz	Poireaux et pommes de terre	Purée de potiron	
Produit laitier	Yaourt	Tomme blanche	Kiri	Emmental	
Dessert	Poire (HVE)	Flan vanille du chef	Pêche au sirop	Tarte au chocolat du chef	

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison

Légende :

- Produit Bio
- Produit Labellisé
- Menu végétarien*
- Produit Local
- Nos viandes sont françaises

* Conformément à la Loi Climat Résilience du 22 août 2022 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44)	Les Vergers de la Septième - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)	
Tommes & Cie - LA REMAUDIERE (44)	
Porci mauges - BEAUPREAU (49)	Le 13H15 - MOUZILLON (44)
Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)	
SDA Volailles - ANCENIS (44)	Cap Marée - COUERON (44)



Restaurant Scolaire de La Remaudière

Menu du 14 au 18 novembre 2022



	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Hors d'œuvre	Mortadelle	Salade de riz betterave et ciboulette	Pamplemousse	 Balade en Savoie 	Salade de coquille aux petits légumes et maïs
Plat protidique	Aiguillette de poulet au jus	Tarte feuilletée aux courges rôties, miel et chèvre	Boeuf bourguignon		Filet de poisson (MSC) sauce aneth
Accompagnement	Semoule	Salade verte	Blé aux petits légumes		Carottes braisées
Produit laitier	Edam	Cantal (AOP)	Mimolette		Petit moulé
Dessert	Kiwi	Gâteau moelleux aux pépites de chocolat	Compote de pommes lab du chef		Salade de fruits frais

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison

Légende :

- Produit Bio
- Produit Labellisé
- Menu végétarien*
- Produit Local
- Nos viandes sont françaises

* Conformément à la Loi Climat Résilience du 22 août 2022 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44)
- Les Vergers de la Septième - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
- GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)
- Tommes & Cie - LA REMAUDIERE (44)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Le 13H15 - MOUZILLON (44)
- Cap Marée - COUERON (44)
-



Restaurant Scolaire de La Remaudière

Menu du 21 au 25 novembre 2022



	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Hors d'œuvre	Salade verte aux croûtons	Quiche au fromage du chef (oeufs)	Chou blanc aux pommes	Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette
Plat protidique	Steak haché sauce barbecue du chef	Sauté de dinde	Paleron de boeuf aux oignons	Filet de poisson (MSC) sauce beurre blanc	Jambalaya aux légumes (haricots rouges et légumes)
Accompagnement	Frites	Haricots beurre à l'ail	Pâtes	Petits pois et carottes	Riz
Produit laitier	Saint Paulin	Saint Nectaire (AOP)	Bûche de chèvre	Camembert	Fromage blanc
Dessert	Poire	Semoule au lait au caramel	Petits suisse aux fruits	Crumble aux pommes (HVE)	Fruits de saison (HVE)

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison

Légende :

- Produit Bio
- Produit Local
- Produit Labellisé
- Nos viandes sont françaises
- Menu végétarien*

* Conformément à la Loi Climat Résilience du 22 août 2022 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44)
- GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)
- Tommes & Cie - LA REMAUDIERE (44)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Les Vergers de la Septième - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
- Le 13H15 - MOUZILLON (44)
- Cap Marée - COUERON (44)



Restaurant Scolaire de La Remaudière

Menu du 28 au 02 décembre 2022



	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	vendredi 2
Hors d'œuvre	Salade de riz , maïs et ciboulette	Salade verte et champignons vinaigrette	Coleslaw	Potage aux légumes	Saucisson sec et cornichons
Plat protidique	Escalope de porc sauce aux herbes	Bolognaise de lentilles vertes	Haut de cuisse de poulet rôti	Sauté de boeuf à l'orientale	Poisson meunière (MSC) sauce tartare du chef
Accompagnement	Purée de chou-fleur	Pâtes	Gratin d'épinards et pommes de terre	Carottes braisées	Pommes vapeur
Produit laitier	Edam	Carré frais	Brie	Gouda	Yaourt
Dessert	Fruits de saison (HVE)	Ile flottante au coulis de poires et caramel aux agrumes	Ananas frais (Global GAP)	Brownie du chef	Fruits de saison

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison



Produit Bio



Produit Local

Légende :



Produit Labellisé



Nos viandes sont françaises



Menu végétarien*

* Conformément à la Loi Climat Résilience du 22 août 2022 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !



Mouzell'oeuf - MOUZILLON (44)
GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)
Tommes & Cie - LA REMAUDIERE (44)



Les Vergers de la Septième - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)



Porci mauges - BEAUPREAU (49)
Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)



Le 13H15 - MOUZILLON (44)



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Cap Marée - COUERON (44)

Restaurant Scolaire de La Remaudière

Menu du 05 au 09 décembre 2022



	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
Hors d'œuvre	Feuilleté saucisse façon hot dog du chef	Carottes râpées vinaigrette	Chou chinois vinaigrette à la thaï	Potage de légumes	Céleri rémoulade
Plat protidique	Sauté de dinde sauce suprême	Croque au chèvre et emmental du chef	Goulasch de boeuf	Filet de poisson (MSC) sauce estragon	Rôti de porc (BBC) au jus
Accompagnement	Haricots verts aux échalotes	Salade verte	Pommes de terre	Chou-fleur en gratin	Lentilles vertes
Produit laitier	Yaourt	Tomme noire (IGP)	Saint Paulin	Camembert	Brie
Dessert	Fruits de saison	Crème aux oeufs du chef	Compote de fruits du chef	Fruits de saison	Suisse aromatisé

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison

Produit Bio **Produit Local**

Légende : **Produit Labellisé** **Nos viandes sont françaises**

Menu végétarien*

* Conformément à la Loi Climat Résilience du 22 août 2022 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44) GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49) Tommes & Cie - LA REMAUDIERE (44)	Les Vergers de la Septième - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
Porci mauges - BEAUPREAU (49) Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)	Le 13H15 - MOUZILLON (44)
SDA Volailles - ANCENIS (44)	Cap Marée - COUERON (44)



Restaurant Scolaire de La Remaudière

Menu du 12 au 16 décembre 2022



	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Hors d'œuvre	Coleslaw	Salade de pommes de terre	<p>Repas de Noël de l'ALSH</p> <p>Repas de Noël de l'école</p>		Potage de légumes
Plat protidique	Croustillant fromagé	Émincé de porc à la tomate			Cassolette de la mer
Accompagnement	Coquillettes	Pôelée de légumes d'hiver (carottes, navets, butternut, céleri branche)			Riz
Produit laitier	Vache qui rit	Fromage blanc			Cantal (AOP)
Dessert	Fruits de saison (HVE)	Fruit de saison			Compote du chef

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison

- Légende :**
- Produit Bio
 - Produit Local
 - Produit Labellisé
 - Nos viandes sont françaises
 - Menu végétarien*

* Conformément à la Loi Climat Résilience du 22 août 2022 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44)
- GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)
- Tommes & Cie - LA REMAUDIERE (44)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Les Vergers de la Septième - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
- Le 13H15 - MOUZILLON (44)
- Cap Marée - COUERON (44)