OGEC Ecole Saint Michel

Menu du 27 au 03 mars 2023

	lundi 27	mardi 28	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
Hors d'œuvre	Carottes râpées Bio vinaigrette	Toast de houmous aux haricots rouges	Céleri Bio rémoulade	Potage de légumes Bio	Coleslaw Bio
	Taboulé de chou fleur	Toast au chèvre		Betteraves Bio vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise
Plat protidique	Macaronis Bio gratinés au cheddar	Omelette Bio aux lardons	Boulettes de boeuf sauce tomate	Cassolette de poisson (MSC) gratiné	Rôti de dinde aux champignons
Accompagnement		Petits pois aux oignons	Purée de carottes Bio	Haricots verts Bio à l'ail	Pommes de terre rôties Bio
Produit laitier	Fromage blanc Bio	Tomme noire (IGP)	Saint paulin	Petit moulé	Camembert
Dessert	Fruit de saison	Compote de pommes banane Bio	Petit suisse nature au sucre	Cake aux poires de la cheffe	Fruit de saison
	Corbeille de fruits	Compote de kiwi		Cookies	Corbeille de fruits

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 Résilence 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)
- Les Vergers de la Septière - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)
- Le 13H15 - MOUZILLON (44)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

OGEC Ecole Saint Michel

Menu du 06 au 10 mars 2023

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Hors d'œuvre	Salade d'endives aux pommes	Pâté de campagne	Carottes râpées Bio vinaigrette	Velouté de légumes Bio	
	Salade de coeurs de palmier et maïs	Maquereau à la moutarde		Radis noir	**REPAS À THÈME**
Plat protidique	Jambon grillé (Label Rouge) sauce au miel	Filet de poisson (MSC) et sa tranche de citron	Sauté de boeuf au paprika	Lasagnes fromage épinards	**Ce midi, c'est**
Accompagnement	Lentilles vertes	Chou-fleur et semoule Bio	Pommes de terre Bio au four		**Carnaval !**
Produit laitier	Mimolette	Tomme blanche	Camembert	Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Yaourt	Fruit de saison	Crème aux oeufs et son caramel de la cheffe	
	Corbeille de fruits	Fromage blanc		Crème anglaise	

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

Légende :

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

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

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Crémerie — Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44)
- Crémerie — GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)
- Fruits et légumes — Les Vergers de la Septière - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
- Viandes — Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Viandes — Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- Boulangerie — Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)
- Boulangerie — Le 13H15 - MOUZILLON (44)
- Volailles — SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Poissons — Cap Marée - COUERON (44)

OGEC Ecole Saint Michel

Menu du 13 au 17 mars 2023

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Hors d'œuvre	Salade mexicaine (haricots rouges et maïs)	Carottes râpées Bio vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons	Méli-mélo de salade (endives et salade verte)	Chou blanc aux pommes
	Champignons à la crème	Pomelos		Potage de légumes	Oeufs Bio mimosa
Plat protidique	Riz Bio à la cantonaise végé	Gnocchiflette (gnocchis façon tartiflette)	Crumble au chèvre du jardinier	Filet de poisson (MSC) sauce estragon	Blanquette de dinde
Accompagnement	(Riz Bio oeufs, petits pois, carottes Bio , poivrons, oignons)	Salade verte Bio	(carottes Bio , chou-fleur et oignons)	Carottes braisées Bio	Frites
Produit laitier	Tomme noire (IGP)	Fromage	Cantadou ail et fines herbes	Mimolette	Brie
Dessert	Fromage blanc Bio à la cassonade	Fruit de saison	Fruit de saison	Quatre Quarts de la cheffe	Fruit de saison
	Fromage blanc Bio au coulis	Corbeille de fruits		Pain perdu de la cheffe	Corbeille de fruits

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

Légende :

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

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

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Crémerie : Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44)
- Crémerie : GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)
- Fruits et légumes : Les Vergers de la Septière - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
- Viandes : Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Viandes : Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- Boulangerie : Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)
- Boulangerie : Le 13H15 - MOUZILLON (44)
- Volailles : SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Poissons : Cap Marée - COUERON (44)

OGEC Ecole Saint Michel

Menu du 20 au 24 mars 2023

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Hors d'œuvre	Céleri Bio rémoulade	Chiffonnade de salade aux croûtons	Gratiné à l'oignon		Carottes râpées Bio et maïs vinaigrette
	Lentilles Bio en salade	Chou rouge et céleri rave râpés			Endives et pommes fruit en vinaigrette
Plat protidique	Lasagne bolognaise	Rôti de porc au jus lié	Filet de poulet rôti		Filet de poisson (MSC) au citron
Accompagnement	Salade verte	Légumes printanier (petits pois, carottes Bio, navets, oignons)	Purée de pommes de terre Bio		Haricots beurre persillés
Produit laitier	Camembert Bio	Cantal (AOP)	Edam Bio		Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Crème dessert praliné		Tarte au chocolat de la cheffe
	Corbeille de fruits	Yaourt à la confiture			Rocher coco de la cheffe

REPAS DÉCOUVERTE

L'Inde

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

Légende :

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

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

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Crémerie — Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44)
- Crémerie — GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)
- Fruits et légumes — Les Vergers de la Septière - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
- Viandes — Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Viandes — Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- Boulangerie — Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)
- Boulangerie — Le 13H15 - MOUZILLON (44)
- Volailles — SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Poissons — Cap Marée - COUERON (44)

OGEC Ecole Saint Michel

Menu du 27 au 31 mars 2023

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Chou chinois vinaigrette	Chiffonnade de batavia au maïs	Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote	Coleslaw Bio
	Pizza aux légumes	Potage de légumes		Endives et noix à la vinaigrette	Pomelos
Plat protidique	Escalope de porc gratinée à la moutarde	Sauté de dinde aux épices orientales	Endives au jambon gratinées	Filet de poisson (MSC) sauce bordelaise	Croque épinards chèvre du chef
Accompagnement	Carottes Bio braisées	Semoule Bio	Pâtes Bio	Purée de chou-fleur	Salade verte Bio
Produit laitier	Saint paulin	Mimolette	Tomme blanche	Fromage de chèvre	Yaourt nature
Dessert	Crème dessert au chocolat de la cheffe	Fruit de saison	Fromage blanc Bio au sucre	Tarte fine aux pommes de la cheffe	Fruit de saison
	Entremet vanille	Corbeille de fruits		Beignets aux pommes	Corbeille de fruits

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 Résilence 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)
- Les Vergers de la Septière - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)
- Le 13H15 - MOUZILLON (44)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

OGEC Ecole Saint Michel

Menu du 03 au 07 avril 2023

	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
Hors d'œuvre	Radis rose et beurre	REPAS DÉCOUVERTE Les Antilles	Saucisson à l'ail	Betteraves Bio vinaigrette	Salade de pommes de terre aux échalotes et persil
	Salade de mâche aux dés de pommes			Carottes Bio cuites au cumin et citron	Salade de pâtes Bio
Plat protidique	Haut de cuisse de poulet rôtie aux herbes et son jus		Bruschetta crème de carottes aux herbes et mozzarella Bio	Omelette Bio à la ciboulette	Filet de poisson (MSC) à la moutarde
Accompagnement	Pommes de terre Bio		Salade verte	Pâtes Bio	Petits pois
Produit laitier	Brie		Saint paulin	Yaourt nature	Tomme noire (IGP)
Dessert	Petits suisses aux fruits		Fruit de saison	Fruit de saison	Crème pâtissière au caramel de la cheffe
	Petits suisses nature			Corbeille de fruits	Crème brûlée de la cheffe

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

Légende :

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

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

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Crémerie — Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44)
- Crémerie — GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)
- Fruits et légumes — Les Vergers de la Septière - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
- Viandes — Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Viandes — Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- Boulangerie — Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)
- Boulangerie — Le 13H15 - MOUZILLON (44)
- Volailles — SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Poissons — Cap Marée - COUERON (44)

OGEC Ecole Saint Michel

Menu du 10 au 14 avril 2023

	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Hors d'œuvre	Lundi de Pâques	Carottes râpées Bio vinaigrette	Salade mexicaine (haricots rouges et maïs)	Oeuf dur Bio mayonnaise	Salade de la cheffe
		Céleri vinaigrette		Radis rose croque sel	Salade verte aux dés de fromage
Plat protidique		Saucisse de Toulouse grillée	Boeuf façon bourguignon	Burritos au chili sin carne	Calamars à la romaine
Accompagnement		Duo de haricots verts et beurre	Pommes de terre Bio	Salade verte	Frites
Produit laitier		Emmental	Petit suisse sucré	Vache qui rit Bio	Camembert Bio
Dessert		Gâteau au yaourt de la cheffe	Fruit de saison	Compote de pommes et banane Bio	Fruit de saison
		Choux chantilly		Cocktail de fruits frais	Corbeille de fruits

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

Légende :

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

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

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Crémerie : Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44); GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)
- Fruits et légumes : Les Vergers de la Septière - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
- Viandes : Porci mauges - BEAUPREAU (49); Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- Boulangerie : Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44); Le 13H15 - MOUZILLON (44)
- Volailles : SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Poissons : Cap Marée - COUERON (44)