



# Ecole Saint Michel - La Remaudière

## Menu du 04 au 08 septembre 2023



	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Hors d'œuvre	Melon	Tomate vinaigrette	Céleri  rémoulade	Salade de pommes de terre  et maïs	Concombres vinaigrette
	Pastèque	Carottes rapées  vinaigrette		Taboulé  (semoule )	Germe de soja et poivrons rouges vinaigrette
Plat protidique	Bolognaise	Omelette	Sauté de porc carotte  thym	Filet de poisson  (MSC) sauce citron	Riz  au jambon et petits légumes façon risotto
Accompagnement	Pâtes	Courgettes braisées et pommes de terre	Semoule	Ratatouille	Salade verte
Produit laitier	Brie  (AOP)	Tomme noire	Bûche mi chèvre	Mimolette	Yaourt sucré
Dessert	Pot de glace	Tarte aux prunes fraîches de la cheffe	Fruit de saison	Crumble aux pommes  (HVE) et raisins frais	Fruit de saison
	/	Far breton de la cheffe		Tartelette citron vert	Panier de fruits

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)



Les Vergers de la Septième - 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)



# Ecole Saint Michel - La Remaudière

## Menu du 11 au 15 septembre 2023



	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Hors d'œuvre	Radis croque sel	Salade de riz	Carottes râpées vinaigrette	Pastèque	Mousse de foie de volaille et cornichons
	Salade de tomates	Taboulé (semoule )		Pomelos	Saucisson et cornichons
Plat protidique	Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc au jus	Pilon de poulet rôti mariné	Pasta party sauce tomate aux pois chiches	Colombo de poisson
Accompagnement	Semoule	Petits pois	Pommes boulangères	Salade verte ?	Poêlée de courgettes et d'aubergine
Produit laitier	Gouda	Emmental	Camembert	St paulin	Yaourt sucré
Dessert	Fromage blanc  à la confiture	Fruit de saison	Fruit de saison	Entremet au chocolat de la cheffe	Cake aux pommes
	Mousse aux fruits rouges de la cheffe	Panier de fruits		Semoule aux raisins de la cheffe	Pudding aux fruits de la cheffe

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 !

	Mouzell'oeuf - MOUZILLON (44) GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)		Les Vergers de la Septière - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
	Porci mauves - 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)



# Ecole Saint Michel - La Remaudière

## Menu du 18 au 22 septembre 2023



	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Hors d'œuvre	Rillettes de poisson Toast fromage frais ciboulette	Carottes râpées  vinaigrette Betteraves crues vinaigrette	Melon	Concombre vinaigrette Céleri braisé à la méditerranéenne	Tomates vinaigrette Chou blanc et lardons vinaigrette
Plat protidique	Haut de cuisse de poulet rôti	Chili sin carne	Hot-dog	Carbonara de poisson  (MSC) blanc et saumon	Sauté de boeuf
Accompagnement	Ratatouille et boulgour	Riz	Frites / Salade verte	Pâtes	Curry de choux fleurs et brocolis
Produit laitier	Mimolette	Tomme noire	Fromage	Yaourt sucré	Brie
Dessert	Fruit de saison Panier de fruits	Crème vanille de la cheffe Oeufs   au lait	Petit suisse aux fruits	Fruit de saison Panier de fruits	Roses des sables Éclair au chocolat

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 !

	Mouzell'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)



# Ecole Saint Michel - La Remaudière

## Menu du 25 au 29 septembre 2023



	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Hors d'œuvre	Betterave  vinaigrette	Salade de tomate à l'ail	Concombres vinaigrette	Melon	Crêpe au fromage
	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade verte  aux dés de fromage		Champignons à la crème	Toast camembert miel
Plat protidique	Omelette   au fromage	Jambon braisé et ketchup maison	Hachis parmentier de la cheffe	Galette de haricots rouges de la cheffe (tuto)	Filet de poisson  (MSC) sauce estragon
Accompagnement	Petits pois aux oignons	Frites	Salade verte	Carottes  et Riz	Haricots beurre
Produit laitier	Cantal  (AOP)	Tomme blanche	Camembert	Emmental	Fromage blanc sucré
Dessert	Banane	Fruit de saison	Cookie de la cheffe	Pot de glace	Salade de fruits de la cheffe
	Panier de fruits	Panier de fruits		/	Panier de fruits

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)



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



Porci mauves - 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)



# Ecole Saint Michel - La Remaudière

## Menu du 02 au 06 octobre 2023



	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5 	vendredi 6
Hors d'œuvre	Concombres vinaigrette Salade de carottes  et pommes 	Taboulé (semoule  ) Piemontaise (p. de terre  , tomates, cornichons)	Salade de riz  au maïs	Tomates vinaigrette Salade de coeur de palmier et maïs	Friand au fromage Pizza aux légumes
Plat protidique	Boulette de boeuf sauce tomate	Sauté de volaille aux oignons rouges	Quiche lorraine (oeufs   )	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes	Fricassée de poisson (MSC) 
Accompagnement	Pomme de terre  vapeur	Haricots verts	Salade verte 	Pâtes 	Purée carottes  et lentilles corail
Produit laitier	Tomme blanche	Mimolette	Cantal  (AOP)	Fromage	Yaourt sucré 
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert chocolat de la cheffe	Fruit de saison	Clafoutis poires de la cheffe	Fruit de saison
	Panier de fruits	Mousse au chocolat de la cheffe		Roulé à la confiture de la cheffe	Panier 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 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)
-  Les Vergers de la Septième - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
-  Porci mauves - 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)

# Ecole Saint Michel - La Remaudière



api



Menu du 09 au 13 octobre 2023

Les Rencontres du Goût 2023 chez API : Venez découvrir nos recettes : <https://api-chroniquesculinaires.fr>

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre	Radis rose croque sel	Toast au fromage et salade verte	Rillettes de poisson  (MSC) de la cheffe	Houmous de la cheffe et son toast	Butternut râpée vinaigrette
	Salade grecque	Falafels de betterave de la cheffe		Avocat mayonnaise	Carottes rapées  vinaigrette
Plat protidique	<b>Moussaka de dinde aux légumes</b>	Filet de poisson  (MSC) sauce de la cheffe	Pizza tomates mozzarella et emmental	<b>Galette de courgettes</b>	Pain de viande rôti sauce tomate
Accompagnement	Riz	Piperade	Salade verte	Pâtes  et brocolis	Frites
Produit laitier	Brie	Fromage blanc sucré	Petit suisse aux fruits	Tomme noire	Coulommier
Dessert	Fruit de saison	<b>Cake à l'ingrédient mystère - A toi de deviner !</b>	Fruit de saison	Salade de fruits de la cheffe	Compote de pommes  (HVE) de la cheffe
	Panier de fruits	Panier de fruits		Panier de fruits	Mousse de fruits de la cheffe

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

**Légende :**

<b>Produit Bio</b>	<b>Produit Local</b>
<b>Produit Labellisé</b>	<b>Nos viandes sont françaises</b>
<b>Menu végétarien*</b>	

\* 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)	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)



# Ecole Saint Michel - La Remaudière



## Menu du 16 au 20 octobre 2023

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'œuvre	Carottes râpées  vinaigrette	Salade verte et oeufs durs   vinaigrette	Potage de légumes	Pâté de campagne	Salade mexicaine
	Céleri rémoulade	Salade de lentilles  à l'échalote		Rillettes de porc cornichons	Tomate au thon vinaigrette
Plat protidique	Sauté de boeuf à la moutarde	Crumble au fromage du jardinier	Émincé de volaille	Tortellinis boscone (épinards sauce Emmental)	Calamars à la romaine sauce tartare
Accompagnement	Semoule	(carotte  panais, courge)	Pommes de terre  persillées	Salade verte	Haricots verts
Produit laitier	Bûche mi-chèvre	St paulin	Gouda	Yaourt sucré	Camembert
Dessert	Fruit de saison	Flan au caramel de la cheffe	Fruit de saison	<b>Meringue fantôme de la cheffe</b>	Fruit de saison
	Panier de fruits	Yaourt aux fruits		<b>Dessert pré-Halloween</b>	Panier 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 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)		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)