




Restaurant Scolaire de La Remaudière

Menu du 06 au 10 novembre 2023



	lundi 6	mardi 7 	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Hors d'œuvre	Betterave  vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade	Potages des 4 légumes	Houmous de pois chiche à la carottes et ses croûtons
Plat protidique	Carbonara	Rougail de lentilles vertes	Sauté de porc à la moutarde	Filet de poisson  (MSC) sauce citron	Haut de cuisse de poulet rôti au jus
Accompagnement	Pâtes 	Riz créole 	Semoule 	Fondue de poireaux et p. de terre à la crème	Haricots verts
Produit laitier	Brie	Tomme noire	Bûche mi chèvre	Mimolette	Yaourt au sucre
Dessert	Fruit de saison	Entremet à la vanille de la cheffe	Fruit de saison	Rocher coco de la Cheffe	Banane 

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 Septière - 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)

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Hors d'œuvre	Émincé de chou chinois à la vinaigrette	 REPAS DÉCOUVERTE Les ETATS-UNIS 	Carottes râpées vinaigrette	Velouté de potimarron au curry	Taboulé d'hiver (semoule , raisins secs, échalotes, herbes)
Plat protidique	Émincé de volaille à la napolitaine		Steak haché sauce au poivre	Parmentier de lentilles à la tomate	Colombo de poisson (MSC)
Accompagnement	Coquillettes		Riz	Salade verte	Choux fleurs braisés
Produit laitier	Gouda		Camembert	Yaourt sucré	Saint paulin
Dessert	Fromage blanc à la confiture		Pomme (HVE) au four	Fruit de saison	Cookies maison

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 Septière - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
- 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 20 au 24 novembre 2023



	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Céleri rémoulade à l'indienne	Chou blanc aux pommes	Salade mexicaine	Oeufs durs mayonnaise
Plat protidique	Sauté de dinde au jus	Carbonara de la mer (poisson blanc (MSC) et saumon)	Croque-monsieur de la Cheffe	Sauté de boeuf à la Dijonnaise	Curry de petits pois, carottes et pois chiches
Accompagnement	Purée de courge	Pâtes	Salade verte	Haricots verts	Riz
Produit laitier	Yaourt sucré	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Tomme noire	Brie
Dessert	Ananas frais	Purée de fruit de saison	Mousse au chocolat de la Cheffe	Crème vanille de la Cheffe	Fruit de saison

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)
- 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 13H15 - MOUZILLON (44)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Cap Marée - COUERON (44)
-



Restaurant Scolaire de La Remaudière

Menu du 27 au 01 décembre 2023



	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30 	vendredi 1
Hors d'œuvre	Potage de légumes	Pâté de campagne	Coleslaw	Salade de pâtes  aux légumes de saison sauce fromage blanc	Butternut râpée à la vinaigrette
Plat protidique	Jambon grillé	Galette de céréales, haricots blancs, carotte de la Cheffe	Blanquette de volaille aux poireaux	Omelette au fromage (oeufs  )	Filet de poisson  (MSC) sauce paprika
Accompagnement	Frites	Salade verte	Riz 	Embeurrée de chou vert	Pommes de terre rôties
Produit laitier	Cantal  (AOP)	Tomme blanche	Camembert	Emmental	Fromage blanc au sucre
Dessert	Fruit de saison	Petit suisse aux fruits	Fruit de saison	Gâteau de la Cheffe aux smarties	Salade de 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)



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 04 au 08 décembre 2023



	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Hors d'œuvre	Carottes râpées vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade	Potages des 4 légumes	Houmous de pois chiche à la carottes et ses croûtons
Plat protidique	Pasta party sauce au fromage	Rougail de lentilles vertes	Sauté de porc à la moutarde	Filet de poisson (MSC) sauce citron	Haut de cuisse de poulet rôti au jus
Accompagnement	/	Riz créole	Semoule	Fondue de poireaux et p. de terre à la crème	Haricots verts
Produit laitier	Yaourt au sucre	Tomme noire	Bûche mi chèvre	Mimolette	Yaourt au sucre
Dessert	Fruit de saison	Entremet à la vanille de la cheffe	Fruit de saison	Rocher coco de la Cheffe	Banane

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 Septière - 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 11 au 15 décembre 2023

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Hors d'œuvre	Salade fromagère	Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote	<p>Repas de Noël Accueil de Loisirs</p>	Potage de légumes	Céleri râpé vinaigrette au cumin
Plat protidique	Axoa à la chair à saucisse (sauce tomate oignons)	Lasagnes saumon épinards		Curry de patate douce, brocolis et pois chiches	Sauté de poulet tandoori
Accompagnement	Riz	/		Semoule	Fondue de poireaux
Produit laitier	Brie	Yaourt sucré		Saint nectaire (AOP)	Emmental
Dessert	Soupe d'abricots	Fruit de saison		Tarte aux pommes (HVE) de la Cheffe	Fruit 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)



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 18 au 22 décembre 2023



	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Hors d'œuvre	Potage de légumes	Émincé de chou chinois à la thaï	Saucisson à l'ail	 Repas de Noël 	Taboulé d'hiver (semoule) raisins secs, échalotes, herbes)
Plat protidique	Croque épinards chèvre de la Cheffe	Chili con carne	Pizza crème de carotte aux herbes et mozzarella		Filet de poisson (MSC) sauce aneth
Accompagnement	Salade verte	Riz	Salade verte		Carottes braisées
Produit laitier	Fromage blanc au sucre	Tomme noire	Gouda		Camembert
Dessert	Fruit de saison	Entremet à la vanille de la Cheffe	Petit suisse aux fruits		Purée de fruits de saison

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 13H15 - MOUZILLON (44)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Cap Marée - COUERON (44)