

Menu du 08 au 12 janvier 2024

	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	Butternut râpée à la vinaigrette	Céleri rémoulade	Toast emmental gratiné	Velouté de légumes	Toast emmental gratiné
Plat protidique	Curry de haricots rouges	Parmentier de poisson (MSC)	Sauté de porc à la moutarde	Émincé de dinde aux pois chiches à la napolitaine	Sauté de porc à la moutarde
Accompagnement	Riz créole		Fondue de poireaux et p. de terre à la crème	Carottes braisées	Fondue de poireaux et p. de terre à la crème
Produit laitier	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Yaourt au sucre	Tomme noire	Yaourt au sucre
Dessert	Entremet à la vanille du chef	Compote de pommes du chef	Fruit de saison	Galette des rois	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 !

Mouzill'œuf - 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)

Menu du 15 au 19 janvier 2024

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	Émincé de chou chinois à la thaï	<p>REPAS DÉCOUVERTE</p> <p>La Normandie</p>	Carottes râpées vinaigrette	Velouté de légumes	Pâté de campagne
Plat protidique	Sauté de poulet paysanne		Bolognaise	Omelette au fromage	Curry de patate douce, carottes et pois chiches
Accompagnement	Pommes de terre au four		Pâtes	Épinards sauce mornay	Boullgour
Produit laitier	Gouda		Camembert	St paulin	Yaourt sucré
Dessert	Fromage blanc aux spéculoos		Fruit de saison	Gâteau au chocolat du chef	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 !

Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44)	Les Vergers de la Septième - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)	
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 22 au 26 janvier 2024

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Hors d'œuvre	Potage de légumes	Céleri rémoulade à l'indienne	Friand au fromage	Coleslaw violet	Salade verte au fromage
Plat protidique	Marmite de poisson (MSC) aux petits légumes	Pasta party sauce fromagère	Émincé de dinde jus thym et citron	Sauté de boeuf au paprika	Jambon braisé sauce diable
Accompagnement	Courge rôtie	Pâtes	Duo de carottes et chou-fleur	Petits pois aux oignons	Frites
Produit laitier	Tomme noire	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Brie	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Compote de pommes	Fromage blanc à la cassonade	<i>Cake à l'ingrédient mystère* (recette bas carbone)</i>	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 !

- Mouzill'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 29 au 02 février 2024



	lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Potage de légumes	Chou blanc pommes sauce fromage blanc au curry	Toast au chèvre	Carottes râpées vinaigrette
Plat protidique	Riz aux deux lentilles façon risotto	Lasagnes bolognaise du chef (Egrené de boeuf)	Rôti de porc au jus lié	Filet de poisson (MSC) sauce rouille	<i>Galette bretonne</i> <i>(jambon, oeufs brouillés et fromage)</i>
Accompagnement			Flageolets	Haricots verts à l'ail	Salade verte
Produit laitier	Cantal	Yaourt sucré	Emmental	Tomme blanche	Camembert
Dessert	Petit suisse aromatisé	Fruit de saison	Crème aux oeufs du chef	Fruit de saison	<i>Crêpe</i> <i>au sucre</i>

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 05 au 09 février 2024

	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
Hors d'œuvre	Velouté de butternut	 REPAS DÉCOUVERTE La Chine 	Salade de pomme de terre (oignon rouge, persil)	Céleri râpé vinaigrette au cumin	Coleslaw
Plat protidique	Tartiflette (pommes de terre)		Quiche au thon (oeufs)	Haché végétal façon bolognaise (égrené de pois)	Fricassée de poisson (MSC)
Accompagnement	Salade verte		Endives à la cassonade	Coquillettes	Riz créole
Produit laitier	Yaourt aromatisé		Tomme blanche	Bûche mi-chèvre	Fromage blanc sucré
Dessert	Fruit de saison		Compote de pommes du chef	Entremet au chocolat du chef	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 !

Mouzill'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 12 au 16 février 2024

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Hors d'œuvre	Potage aux légumes	Tartine mystère*	Betterave vinaigrette	Saucisson à l'ail	Carottes râpées vinaigrette
Plat protidique	<i>Cocotte de lentilles vertes, p. de terre et légumes d'hiver (Recette Bas Carbone)</i>	Aiguillettes de poulet sauce napolitaine	Sauté de porc aux échalotes	Gratin de macaronis au poisson (MSC) et aux fruits de mer	Pizza Reine
Accompagnement		Chou-fleur rôti au paprika	Petits pois		Salade verte
Produit laitier	Tomme noire	Vache picon	St paulin	Yaourt sucré	Brie
Dessert	Fruit de saison	Beignet	Petit suisse aromatisé	Fruit de saison	Poire au sirop

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)

api



Restaurant Scolaire de La Remaudière

Menu du 19 au 23 février 2024



	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Hors d'œuvre	Potage de légumes	Salade mexicaine (haricots rouges et maïs)	Carottes râpées vinaigrette	Chou rouge râpé à la pomme	Salade de pâtes
Plat protidique	Haut de cuisse de poulet rôti au jus lié	Sauté de boeuf à la Dijonnaise	Riz au jambon et parmesan (AOP) façon risotto	Burritos au chili sin carne	Filet de poisson (MSC) sauce aneth
Accompagnement	Frites	Haricots verts à l'ail		Salade verte	Gratin de poireaux à la béchamel
Produit laitier	Bûche mi-chèvre	St paulin	Gouda	Camembert	Fromage
Dessert	Yaourt au coulis de fruit	Tarte aux pommes du chef	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits 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)
- Les Vergers de la Septière - 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)