



Restaurant Scolaire de La Remaudière

Menu du 11 au 15 mars 2024



	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Hors d'œuvre	Carottes râpées vinaigrette	Friand au fromage	Céleri rémoulade aux raisins	Potage de légumes	Toast d'houmous aux haricots rouges
Plat protidique	Macaronis gratinés au cheddar	Omelette à l'alsacienne (saucisse volaille et p. de terre)	Boulettes de boeuf à la napolitaine	Fricassée de poisson (MSC) gratiné	Pilons de poulet façon texane
Accompagnement	/	Salade verte vinaigrette	Semoule	Poêlée hivernale et Riz	Haricots verts à l'ail
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Tomme noire (IGP)	Edam	Vache picon	Camembert
Dessert	Fruit de saison	Compote de la cheffe	Crème dessert à la vanille de la cheffe	Fruit de saison	Tarte aux pommes de la cheffe

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

Le 13H15 - MOUZILLON (44)

SDA Volailles - ANCENIS (44)

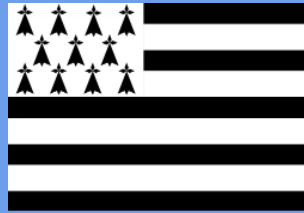

Cap Marée - COUERON (44)



Restaurant Scolaire de La Remaudière

Menu du 18 au 22 mars 2024



	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Hors d'œuvre	Potage de légumes	Salade de pommes de terre aux échalotes	Carottes râpées vinaigrette	 <i>Balade en Bretagne</i> 	Céleri râpé mayonnaise
Plat protidique	Tajine de légumes aux pois chiches (Recette Bas Carbone)	Sauté de poulet forestière	Sauté de boeuf au paprika		Filet de poisson sauce crème
Accompagnement	Semoule	Purée de chou fleur	Riz		Fondue d'épinards et pommes de terre
Produit laitier	Mimolette	Tomme blanche	Camembert		Yaourt nature sucré
Dessert	Fruit de saison	Crème aux oeufs de la cheffe	Compote de pommes 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 !

- 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 25 au 29 mars 2024



	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Hors d'œuvre	Carottes rapées vinaigrette	Potage de légumes	Baguette pizza de la cheffe	Salade verte vinaigrette	Haricot rouge au maïs
Plat protidique	Croque au fromage	Émincé de dinde à la moutarde	Omelette roulée (oeufs)	Fish and chips sauce tartare	Sauté de boeuf au curry
Accompagnement	Salade verte vinaigrette	Riz	Haricots verts à l'ail	Frites	Carottes braisées
Produit laitier	Tomme noire (IGP)	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Emmental	Brie
Dessert	Fromage blanc à la cassonade	Fruit de saison	Semoule au lait praliné	Fruit de saison	Fondant mystère*

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 !

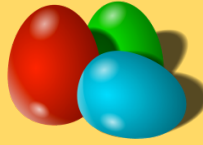





- Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44)
- GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)
- Les Vergers de la Septière - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- Le 13H15 - MOUZILLON (44)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Cap Marée - COUERON (44)



Restaurant Scolaire de La Remaudière

Menu du 01 au 05 avril 2024



	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Hors d'œuvre	Lundi de Pâques 	Carottes râpées  à l'échalote	Radis rose et beurre	Betteraves  vinaigrette	Salade pommes de terre bio ciboulette
Plat protidique		Dahl de lentilles corail	Sauté de poulet aux oignons	Lasagnes bolognaise (égrené de boeuf )	Blanquette de colin  (MSC)
Accompagnement		Riz 	Petits pois au jus	Salade verte 	Haricots beurre persillés
Produit laitier		Camembert 	Tomme blanche	Edam	Yaourt nature sucré 
Dessert		Crème dessert à la vanille de la cheffe	Banane 	Dessert de Pâques 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 Labelisé



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 08 au 12 avril 2024



	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	Salade verte à l'emmental	 Voyage en Espagne	Chou chinois vinaigrette	Toast gratiné à l'emmental	Coleslaw
Plat protidique	Boulettes de boeuf à la napolitaine		Rôti de porc sauce diable	Filet de poisson MSC sauce bordelaise	Salade aux champignons
Accompagnement	Pâtes		Semoule	Purée de chou-fleur	Tarte au fromage
Produit laitier	Saint paulin		Yaourt nature sucré	Bûche mi-chèvre	Salade verte vinaigrette
Dessert	Fromage blanc à la cassonade		Compote de la cheffe	Banane	Gouda

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 mauves - 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 15 au 19 avril 2024

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	Radis rose et beurre	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	Concombre vinaigrette	Salade verte au maïs
Plat protidique	Sauté de porc au curry	Haut de cuisse de poulet rôti au jus lié	Bruschetta crème de carottes aux herbes et mozzarella	Carbonara du maraîcher (oignon, haricot rouge, poireau, petits pois)	Filet de poisson sauce échalotes
Accompagnement	Duo d'haricots verts et beurre	Frites	Salade verte vinaigrette	Pâtes	Épinards fondants et pommes de terre
Produit laitier	Brie	Coulommiers	Saint paulin	Tomme blanche	Emmental
Dessert	Yaourt aux fruits	Compote de la cheffe	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau mystère* (Recette Bas Carbone)

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 CRESPIEN 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 22 au 26 avril 2024

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Hors d'œuvre	Carottes râpées vinaigrette	Crêpe aux champignons	Salade mexicaine	Tzatziki à la betterave	Concombre vinaigrette
Plat protidique	Parmentier de lentilles à la tomate	Boeuf bourguignon	Rôti de porc jus lié aux herbes	Omelette au cheddar	Filet de poisson sauce napolitaine
Accompagnement	Salade verte vinaigrette	Petits pois	Pommes de terre au four	Haricots verts à l'ail	Semoule
Produit laitier	Bûche mi-chèvre	Vache picon	Fromage blanc à la cassonade	Emmental	Camembert
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat de la cheffe	Fruit de saison	Gâteau au yaourt 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)