

Ecole Saint Michel - La Remaudière

Menu du 04 au 08 novembre 2024



	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	Céleri rémoulade	<p><i>Décollage pour le Mexique</i></p>	Carottes râpées vinaigrette
Plat protidique	Axoa à la chair à saucisse (sauce tomate oignons)	Filet de poisson (MSC) sauce citron	Haut de cuisse de poulet rôti au jus		Lentilles vertes façon risotto et parmesan
Accompagnement	Pâtes	Haricots verts	Semoule		Riz créole
Produit laitier	Brie	Mimolette	Bûche mi-chèvre		Tomme noire
Dessert	Fruit de saison	Banane	Purée de fruit du Chef		Crème dessert à la vanille du Chef

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

Ecole Saint Michel - La Remaudière

Menu du 11 au 15 novembre 2024



	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Hors d'œuvre	Férié	Chou blanc à la pomme	Taboulé d'hiver (semoule raisins secs, échalotes, herbes)	Velouté de potimarron au curry	Salade de riz maïs et ciboulette
Plat protidique		Colombo de poisson (MSC)	Steak haché	Parmentier de lentilles à la tomate	Rôti de porc (BBC) au jus lié thym citron
Accompagnement		Pâtes	Gratin de choux-fleurs	Salade verte	Carottes braisées
Produit laitier		Emmental	Camembert	Yaourt sucré	Saint-paulin
Dessert		Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison	Gâteau du Chef aux smarties

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

Ecole Saint Michel - La Remaudière

Menu du 18 au 22 novembre 2024



	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade à l'ancienne	Carottes râpées vinaigrette	Potage parmentier	Radis et beurre
Plat protidique	Sauté de dinde au jus	Omelette roulée au fromage (oeufs)	Croque-monsieur du Chef	Sauté de boeuf à la Dijonnaise	Filet de poisson meunière
Accompagnement	Écrasé de courge	Pommes de terre rôties	Salade verte	Haricots verts	Riz
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Tomme noire	Brie
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat du Chef	Semoule au lait du Chef	Purée de fruit du Chef

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement

Légende : Produit Bio Produit Local Produit Labellisé

Ecole Saint Michel - La Remaudière

Menu du 25 au 29 novembre 2024



	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes	Coleslaw	Salade verte au maïs	Toast au fromage du Chef
Plat protidique	Jambon grillé	Kouloubiak de carottes	Blanquette de dinde aux poireaux	Bolognaise (égrené de boeuf)	Filet de poisson sauce paprika acidulée
Accompagnement	Frites	Salade verte	Blé à l'oignon	Pâtes	Brocolis
Produit laitier	Cantal (AOP)	Tomme blanche	Camembert	Emmental	Fromage blanc au sucre
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Compote de pommes du Chef	Cookie du Chef

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement

Légende : Produit Bio Produit Local Produit Labellisé

Ecole Saint Michel - La Remaudière

Menu du 02 au 06 décembre 2024



	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Hors d'œuvre	Carottes râpées vinaigrette	Bouillon du pot au feu et vermicelles	Salade verte et endives vinaigrette à la pomme	Salade de p. de terre (oignon rouge, persil)	Velouté de potiron
Plat protidique	Curry de patate douce, brocolis et pois chiches	Pot au feu	Fricassée de poisson (MSC)	Sauté de dinde à la napolitaine	Tartiflette (pommes de terre)
Accompagnement	Riz	Écrasé des légumes du pot	Semoule	Butternut rôtie	Salade verte
Produit laitier	Yaourt bio au sucre	Mimolette	Tomme blanche	Bûche mi-chèvre	/
Dessert	Fruit de saison	Banane rôtie	Fruit de saison	Crème dessert au caramel du Chef	Purée de fruit du Chef

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

Ecole Saint Michel - La Remaudière

Menu du 09 au 13 décembre 2024



	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre	Salade fromagère	Potage de légumes	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Plat protidique	Émincé de porc aux oignons	Croque au fromage	Haut de cuisse rôtie de poulet	Filet de poisson (MSC) sauce oseille	Chili con carne
Accompagnement	Flageolets	Salade verte	Fondue de poireaux et p. de terre la crème	Semoule	Riz
Produit laitier	Brie	Yaourt aromatisé	Gouda	Saint-nectaire (AOP)	Emmental
Dessert	Poire au sirop	Fruit de saison	Petit suisse aux fruits	Tarte aux pommes du Chef	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

Ecole Saint Michel - La Remaudière

Menu du 16 au 20 décembre 2024

api



	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'œuvre	Potage de carottes	Chou chinois et p. de terre vinaigrette	Canapés aux carottes marinées		Taboulé d'hiver (semoule , raisins secs, échalotes, herbes)
Plat protidique	Mac and cheese (pâtes gratinées emmental et gouda)	Filet de poisson (MSC) sauce aneth	Boulettes au boeuf sauce napolitaine		Sauté de poulet tandoori
Accompagnement	Salade verte	Petits pois	Riz		Brocolis
Produit laitier	Fromage blanc au sucre	Tomme noire	Emmental		Camembert
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace		Purée de pomme et banane

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

Ecole Saint Michel - La Remaudière

Menu du 23 au 27 décembre 2024



	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre	Velouté de potimarron au curry	Betteraves vinaigrette	<i>Féié</i>	Salade de pommes de terre ciboulette	Céleri rémoulade
Plat protidique	Tortilla aux petits pois et pommes de terre (oeufs)	Sauté de volaille au paprika		Filet de poisson sauce du Chef	Pizza reine
Accompagnement	Salade verte	Semoule		Carottes et navets braisés au miel	Salade verte
Produit laitier	Tomme noire	Camembert		Bûche mi-chèvre	Edam
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aux fruits		Roulé du Chef à la confiture de fraise	Purée de fruit du Chef

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement

Légende :



Produit Bio



Produit Local





Produit Labellisé



Ecole Saint Michel - La Remaudière



Menu du 30 au 03 janvier 2025

	lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
Hors d'œuvre	Carottes râpées  vinaigrette	Velouté de chou-fleur	<i>Férié</i>	Oeufs durs   mayonnaise	Toast au fromage du Chef
Plat protidique	Boulettes au boeuf sauce napolitaine	Rôti de porc au jus		Bolognaise à l'égrené de pois 	Filet de poisson au citron
Accompagnement	Petits-pois aux oignons	Pommes de terre au four		Pâtes 	Écrasé de courge
Produit laitier	Mimolette	Gouda		Yaourt sucré 	Emmental
Dessert	Fromage blanc  à la confiture	Fruit de saison		Fruit de saison	Gâteau du Chef

e de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'é

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé