













Ecole Saint Michel - La Remaudière

Menu du 02 au 06 septembre 2024



	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Hors d'œuvre	Melon	Tomate vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre et maïs	Concombres vinaigrette
Plat protidique	Bolognaise (égrené de boeuf )	Omelette  aux courgettes  et fromage	Sauté de porc carotte  thym	Filet de poisson sauce citron	Riz  au jambon et petits légumes façon risotto
Accompagnement	Pâtes 	Pommes de terre	Semoule 	Ratatouille	Salade verte 
Produit laitier	Brie	Yaourt sucré 	Bûche mi chèvre	Mimolette	Tomme noire
Dessert	Pot de glace	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte aux pommes 	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 09 au 13 septembre 2024



	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre	Pastèque	Oeuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Crêpe au fromage	Mousse de foie de volaille et cornichons
Plat protidique	Sauté de poulet au curry	Pasta party sauce tomate aux pois chiches	Pilon de poulet rôti mariné	Rôti de porc au jus	Colombo de poisson (MSC)
Accompagnement	Semoule	/	Pommes boulangères	Petits pois	Gratin de courgettes
Produit laitier	Gouda	Emmental	Camembert	St paulin	Yaourt sucré
Dessert	Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat du chef	Cake aux pommes caramélisées 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 16 au 20 septembre 2024



	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'œuvre	Melon	Concombre vinaigrette	Saucisson à l'ail	Taboulé (semoule )	Tomates vinaigrette
Plat protidique	Chili sin carne	Sauté de boeuf au paprika	Panini tomate mozzarella	Filet de poisson sauce aux oignons rouges	Haut de cuisse de poulet rôti et sauce tartare
Accompagnement	Riz 	Tomate provençale	Salade verte 	Haricots beurre	Frites
Produit laitier	Tomme noire	Brie	Fromage	Mimolette	Yaourt sucré 
Dessert	Fruit de saison	Rose des sables	Pot de glace	Riz au lait	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










api



Menu du 23 au 27 septembre 2024

LES RENCONTRES DU GÔÛT : STREET FOOD - STREET GOOD



	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre	Betterave  vinaigrette	<i>Clafoutis provençal</i>	Concombres vinaigrette	Melon	Salade Grecque
Plat protidique	Omelette   au fromage	Sauté de poulet au curry	Hachis parmentier du chef (égrené de boeuf )	<i>Burizotto au potiron et aux lardons</i>	Filet de poisson sauce estragon
Accompagnement	Pâtes 	Carottes  braisées	/	Salade verte	Petits pois et pommes de terre
Produit laitier	Cantal  (AOP)	Tomme blanche	Camembert	Fromage blanc 	Emmental
Dessert	Fruit de saison	Mousse de fromage blanc	Poire au sirop	Compote de pommes  du chef	<i>Muffin Betty'choco</i>

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 04 octobre 2024



	lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
Hors d'œuvre	Concombres vinaigrette	Taboulé (semoule )	Salade de blé	Tomates vinaigrette	Friand au fromage
Plat protidique	Tomate farcie à l'égrené de boeuf 	Sauté de dinde aux oignons rouges	Quiche lorraine (oeufs ) 	Pastasotto  de courgettes et fromage ail et fines herbes	Fricassée de poisson  (MSC)
Accompagnement	Riz 	Haricots verts	Salade verte 	/	Purée carottes  et lentilles corail
Produit laitier	Tomme blanche	Mimolette	Cantal  (AOP)	Fromage	Yaourt nature 
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat du chef	Abricots au sirop	Fruit de saison	Glaces à l'eau

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 07 au 11 octobre 2024

api



	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Hors d'œuvre	Radis rose croque sel	Céleri  rémoulade et pommes 	Rillette de poisson du chef	Toast au fromage	Salade aux croûtons
Plat protidique	Dahl de lentilles corail au lait de coco	Filet de poisson  (MSC) sauce citron	Pizza tomates mozzarella et emmental	Émincé de poulet aux olives	Pain de viande rôti sauce tomate
Accompagnement	Riz 	Blé	Salade verte 	Choux fleurs à la crème	Frites
Produit laitier	Brie	Fromage blanc sucré	Petit suisse aux fruits	Tomme noire	Coulommier
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits du chef	Tarte aux pommes  du chef	Crème aux oeufs   du chefs

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

Menu du 14 au 18 octobre 2024

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Hors d'œuvre	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte et oeufs durs vinaigrette	Salade mexicaine	<p style="text-align: center;">REPAS HALLOWEEN</p> 	Potage de légumes
Plat protidique	Sauté de boeuf à la moutarde	Parmentier à l'égrené de pois	Émincé de dinde sauce estragon		Calamar à la romaine et Ketchup du chef
Accompagnement	Semoule	/	Petits pois carottes		Haricots verts
Produit laitier	Bûche mi-chèvre	St paulin	Gouda		Camembert
Dessert	Fruit de saison	Flan à la vanille du chef	Fruit de saison		Compote 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
------------------	--------------------	----------------------	--------------------------