

Ecole Saint Michel - La Remaudière

Menu du 06 au 10 janvier 2025

api



	lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10
Hors d'œuvre	Betteraves BIO, Vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade	Velouté de légumes verts	Toast gratiné à l'emmental
Plat protidique	Sauce Carbonara	Chili sin carne pois BIO	Parmentier de colin MSC	Émincé de dinde, pois chiches façon arrabiata	Chipolatas au jus
Accompagnement	Torsades BIO	Riz BIO créole		Carottes BIO braisées	Petits pois aux oignons
Produit laitier	Brie	Bûchette au lait mélangé	Mimolette	Tomme noire	Yaourt BIO sucré
Dessert	Fruit de saison	Duo de compote de pommes LOCALES et fromage blanc aux speculoos	Ananas rôti à la vanille	 Galette des Rois	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 lundi 13 au 17 janvier 2025

api



	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Hors d'œuvre	Endives aux pommes, Chiffonnade de batavia, vinaigrette	Salade de riz BIO, maïs et ciboulette	Carottes râpées à la vinaigrette	Velouté de potiron BIO	Chou blanc râpé, vinaigrette thaï
Plat protidique	Filet de lieu sauce citron	Sauté de poulet paysanne	Pasta party Bolognaise	Omelette à la ciboulette (oeufs BIO LOCAUX)	Rôti de porc au jus lié de viande
Accompagnement	Boullgour	Choux-fleurs gratinés	Torsades BIO	Épinards sauce mornay	Frites fraîches
Produit laitier	Gouda	Emmental	Camembert	Saint-Paulin	Yaourt sucré
Dessert	Fromage blanc BIO, Coulis de fruits rouges	Banane BIO	Fruit de saison	Roulé à la confiture de fraise	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

Produit Labellisé

Ecole Saint Michel - La Remaudière

Menu du lundi 20 au 24 janvier 2025

api



	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Céleri rave sauce rémoulade	Salade d'endives aux croûtons	Coleslaw purple	Velouté de légumes verts
Plat protidique	Émincé de dinde au jus lié thym et citron	Pennes BIO aux trois fromages 	Jacket potatoes au bacon	Sauté de bœuf au paprika	Poisson meunière MSC 
Accompagnement	Purée de potiron		Purée de carottes et chou-fleurs	Petits pois aux oignons	Riz BIO à la tomate 
Produit laitier	Tomme noire	Mimolette	Bûchette au lait mélange	Brie	Yaourt aromatisé LOCAL 
Dessert	Fruit de saison	Compote fraîche de pommes LOCALES 	Fromage blanc à la cassonade	Rose des sables	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 lundi 27 au 31 janvier 2025

api



C'est la Chandeleur

lundi 27

mardi 28

mercredi 29

jeudi 30

vendredi 31

Hors d'œuvre

Macédoine mayonnaise

Potage de légumes

Chou blanc aux pommes
sauce fromage blanc et
curry

Salade de torsades BIO,
maïs et ciboulette 

Carottes râpées à la
vinaigrette

Plat protidique

Dahl de lentilles corail au
lait de coco

Steak haché et Ketchup
du Chef

Rôti de porc, Jus lié
viande

Filet de colin MSC 
sauce rouille

Galette de sarrasin LOCALE
au jambon de dinde et à la
béchamel 



Accompagnement

Boulgour

Duo de choux fleurs et
brocolis

Flageolets à l'ail

Duo de haricots verts et
haricots beurre

Salade verte, Vinaigrette

Produit laitier

Cantal AOP 

Yaourt BIO sucré 

Emmental

Tomme blanche

Camembert

Dessert

Suisse aromatisé

Fruit de saison

Crème aux œufs du Chef

Fruit de saison

Crêpe LOCALE au sucre 

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 lundi 03 au 07 février 2025

api



	lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07
Hors d'œuvre	<p>Cap sur le Nord</p>	Salade de riz BIO maïs et ciboulette	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge	Céleri rave râpé, la Dijonnaise	Coleslaw
Plat protidique		Sauté de poulet Tikka Masala	Quiche au thon et à la tomate	Haché végétal BIO façon bolognaise	Fricassée de colin MSC
Accompagnement		Carottes BIO braisées	Salade verte, vinaigrette	Coquillettes BIO	Purée de patates douces
Produit laitier		Mimolette	Tomme blanche	Bûchette au lait mélange	Fromage blanc BIO sucré
Dessert		Crème pâtissière du Chef aux smarties	Compote fraîche de pommes LOCALES	Crème au spéculoos 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

Produit Labellisé