

Ecole Saint Michel - La Remaudière

Menu du 24 au 28 février 2025

api



	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Hors d'œuvre	Carottes râpées à la vinaigrette	Potage aux légumes	Macédoine mayonnaise	Friand au fromage	Salade de blé et maïs, Vinaigrette
Plat protidique	Mac and cheese au cheddar	Gratiné de la mer au colin MSC 	Boulettes au bœuf, Sauce Napolitaine	Omelette façon alsacienne (saucisse de strasbourg   et pommes de terre) (oeufs BIO LOCAUX)	Escalope de dinde, Sauce tex mex
Accompagnement	Macaronis BIO 	Petits pois aux oignons	Semoule BIO 	Salade verte, Vinaigrette	Haricots verts à l'ail
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Tomme noire IGP 	Edam	Bûchette au lait mélange	Camembert
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Corbeille de fruits de saison	Compote de fruits du Chef	Tarte fine aux pommes LOCALES 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

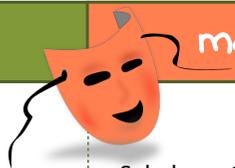
Ecole Saint Michel - La Remaudière

api



Menu du lundi 03 au 07 mars 2025

MARDI GRAS



	lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07
Hors d'œuvre	Radis, Beurre	Salade verte au maïs	Carottes râpées à la vinaigrette	Œuf dur BIO LOCAL mayonnaise  	Potage aux légumes
Plat protidique	Jambon braisé	Sauté de poulet au paprika	Rôti de porc BBC, Jus lié viande 	Croque au fromage du Chef	Filet de poisson, Sauce à la crème
Accompagnement	Lentilles vertes	Purée de choux-fleurs	Fondue d'épinards et pommes de terre	Salade verte, Vinaigrette	Riz BIO pilaf 
Produit laitier	Tomme blanche	Mimolette	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert	Fruit de saison	Beignet chocolat noisette 	Compote fraîche de pommes	Fruit de saison	Île flottante 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

Produit Labellisé

Ecole Saint Michel - La Remaudière

Menu du lundi 10 au 14 mars 2025

api



	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Hors d'œuvre	Saucisson à l'ail, Cornichons	Coleslaw	Baguette façon pizza du Chef	 VOYAGE EN AFRIQUE	Carpaccio de navets à la vinaigrette
Plat protidique	Gratin de pommes de terre, patates douces, camembert et thym	Fish and chips de colin MSC, Sauce tartare 	Omelette (oeufs BIO LOCAUX)  		Sauté de boeuf au curry
Accompagnement	Salade verte, Vinaigrette	Frites	Haricots verts à l'ail		Carottes braisées
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Emmental	Bûchette au lait mélange		Brie
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert praliné du Chef	Fromage blanc LOCAL à la cassonade 		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 17 au 21 mars 2025

api



	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Hors d'œuvre	Betteraves BIO, Vinaigrette 	Carottes râpées, Vinaigrette aux échalotes	Radis, Beurre	Cornet de jambon à la russe	Salade de pommes de terre BIO 
Plat protidique	Saucisse de Toulouse	Curry de lentilles au lait de coco	Colin MSC façon blanquette 	Lasagnes bolognaise du Chef	Sauté de poulet paysanne
Accompagnement	Duo brocolis et pommes de terre, Sauce napolitaine	Riz BIO 	Petits pois au jus	/	Haricots beurre persillés
Produit laitier	Cantal AOP 	Camembert	Tomme blanche	Edam	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille du Chef	Banane BIO 	Compote de fruits du Chef	Gâteau à l'ingrédient mystère

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 24 au 28 mars 2025

api



	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Hors d'œuvre	Salade verte aux dés d'emmental, Vinaigrette	Salade de lentilles	Chou blanc au curry	Toast gratiné à l'emmental	Coleslaw
Plat protidique	Boulettes au bœuf, Sauce Napolitaine	Sauté de dinde, Sauce aux épices	Rôti de porc, Sauce diable	Filet de poisson, Sauce beurre blanc lait de coco	Quiche au fromage du Chef
Accompagnement	Coquillettes BIO 	Choux fleurs rôti au ketchup	Semoule BIO 	Carottes braisées	Salade verte, Vinaigrette
Produit laitier	Saint Paulin	Mimolette	Yaourt aromatisé	Bûchette au lait mélange	Gouda
Dessert	Fromage blanc LOCAL à la cassonade 	Banane BIO 	Poires au sirop	Fruit de saison	Mousse au chocolat 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

Produit Labellisé

Ecole Saint Michel - La Remaudière

Menu du lundi 31 au 04 avril 2025

api



	lundi 31	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
Hors d'œuvre	Radis, Beurre	Betteraves BIO, Vinaigrette	Pâté de campagne	Céleri rave râpé, Vinaigrette	Salade verte au maïs
Plat protidique	Sauté de porc au curry	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Bruschetta crémeux de carottes BIO, herbes et mozzarella	Sauce arrabiata aux pois chiches	Filet de poisson, Sauce à l'échalote
Accompagnement	Duo de haricots verts et haricots beurre	Frites	Salade verte, Vinaigrette	Torsades BIO	Fondue d'épinards à la crème BIO
Produit laitier	Brie	Coulommiers	Saint Paulin	Tomme noire IGP	Emmental
Dessert	Fromage blanc LOCAL à la confiture	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits 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