

Ecole Saint Michel - La Remaudière

api



Menu du 21 au 25 avril 2025

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Hors d'œuvre	<p>FÉRIÉ</p> <p>LUNDI DE PÂQUES</p> 	Betteraves BIO, Vinaigrette 	Céleri rémoulade	Friand au fromage	Carottes râpées à la vinaigrette
Plat protidique		Dahl de lentilles corail au lait de coco	Sauté de dinde, Jus lié thym et citron	Filet de poisson MSC, Sauce crème 	Axoa à la chair de saucisses
Accompagnement		Riz BIO 	Purée de carottes	Petits pois au jus	Tortis BIO 
Produit laitier		Yaourt nature	Coulommiers	Saint Paulin	Emmental
Dessert		Fruit de saison	Abricots au sirop	Dessert de Pâques Finger au chocolat au lait et confiture à l'abricot du chef  Joyeuses Pâques!	Fromage blanc à la confiture de fraises

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**

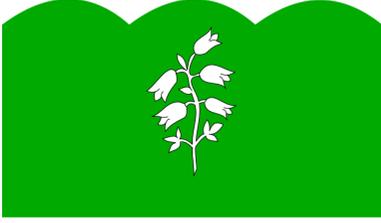
 **Produit Labellisé**

Ecole Saint Michel - La Remaudière

Menu du lundi 28 au 02 mai 2025

api



	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 01	vendredi 02
Hors d'œuvre	Salade verte au maïs, Vinaigrette	Œuf dur BIO LOCAL mayonnaise  	Concombres, Vinaigrette	<p>FÉRIÉ</p> <p>1ER MAI</p> 	
Plat protidique	Sauté de poulet au curry	Pasta party sauce au cheddar	Escalope de porc, Sauce aux herbes		
Accompagnement	Brocolis gratinés	Coquillettes BIO 	Boulgour BIO 		
Produit laitier	Tomme noire IGP 	Yaourt aromatisé	Camembert		
Dessert	Donuts au sucre	Fruit de saison	Poire au coulis de framboises et amandes		

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 05 au 09 mai 2025

api



	lundi 05	mardi 06	mercredi 07	jeudi 08	vendredi 09
Hors d'œuvre	Radis, Beurre	Carottes râpées à la vinaigrette	Saucisson à l'ail	<p>FÉRIÉ</p> <p>ARMISTICE</p> 	
Plat protidique	Chili con carne	Quiche fromagère aux oeufs BIO LOCAUX  	Gratin de gnocchis de pommes de terre et courgettes		
Accompagnement	Riz BIO 	Salade verte, Vinaigrette			
Produit laitier	Emmental	Yaourt sucré	Gouda		
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes		

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 12 au 16 mai 2025

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Hors d'œuvre	Concombres, Vinaigrette	Toast au cheddar	Radis	Salade de torsades BIO, concombres et tomates 	Melon
Plat protidique	Parmentier à l'égrené de pois BIO 	Sauté de bœuf au paprika	Sauté de poulet paysanne	Filet de poisson MSC, Sauce ciboulette 	Rôti de porc, Sauce tartare
Accompagnement		Coquillettes bio au beurre 	Semoule BIO 	Carottes braisées	Frites
Produit laitier	Mimolette	Emmental	Camembert	Gouda	Yaourt aromatisé
Dessert	Fromage blanc à la confiture	Compote de pommes du chef	Fruit de saison	Cake du chef aux pommes et à la rhubarbe HVE 	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 lundi 19 au 23 mai 2025

	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Hors d'œuvre	Salade de riz BIO, maïs et ciboulette, Vinaigrette 	Œuf dur BIO LOCAL mayonnaise  	Carottes râpées, Vinaigrette	Salade de pommes de terre, Vinaigrette	Radis roses râpés, Vinaigrette
Plat protidique	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Croque aux tomates et à la mozzarella	Jambon braisé	Émincé de dinde concassé de tomates au basilic	Filet de poisson MSC, sauce à l'aneth 
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Salade verte, Vinaigrette	Blé aux oignons	Choux-fleurs rôtis au ketchup	Torsades BIO 
Produit laitier	Saint Nectaire AOP 	Yaourt sucré	Tomme blanche	Edam	Camembert
Dessert	Crème dessert à la vanille du chef	Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture de fraises	Cookie du chef nature	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 26 au 30 mai 2025

api



	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Taboulé à la semoule BIO	Melon	<p>FÉRIÉ</p> <p>JEUDI DE L'ASCENSION</p>	<p>PONT DU</p> <p>JEUDI DE L'ASCENSION</p>
Plat protidique	Boulettes au bœuf, Sauce curry coco	Omelette fromagère (oeufs BIO LOCAUX)	Parmentier de colin MSC		
Accompagnement	Carottes braisées	Ratatouille du chef	Salade verte, Vinaigrette		
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Cantal AOP	Mimolette		
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert 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

Ecole Saint Michel - La Remaudière

Menu du lundi 02 au 06 juin 2025

api



	lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
Hors d'œuvre	Concombres et tomates au basilic	Pastèque	Salade mexicaine	Toast gratiné à l'emmental	Radis, Beurre
Plat protidique	Sauté de dinde, Jus lié thym et citron	Pain de viande rôti, Sauce tomate	Fajitas au poulet et aux épices	Filet de poisson MSC, Sauce au citron 	Dahl de lentilles corail au lait de coco
Accompagnement	Gratin de courgettes	Frites	Salade verte, Vinaigrette	Petits pois au jus	Riz BIO 
Produit laitier	Emmental	Brie	Fromage blanc à la cassonade	Tomme noire IGP 	Saint Paulin
Dessert	Banane BIO au caramel 	Pot de glace	Fruit de saison	Fruit de saison	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

api



Menu du lundi 09 au 13 juin 2025

	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre	<p>FÉRIÉ</p> <p>LUNDI DE PENTECÔTE</p>	Concombres, Vinaigrette	Salade piémontaise	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Duo de melons
Plat protidique		Gratin camarguais riz BIO	Sauté de porc, sauce Dijonnaise	Bolognaise de lentilles	Calamars à la romaine, Sauce tartare
Accompagnement		(riz BIO, tomate, boeuf haché, fromage blanc)	Carottes BIO braisées	Pennes BIO	Pommes bio vapeur
Produit laitier		Bûchette mi-chèvre	Saint Paulin	Suisse aromatisé	Camembert
Dessert		Fruit de saison	Crème dessert praliné du chef	Fruit de saison	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 16 au 20 juin 2025

api



	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'œuvre	Carottes râpées, Vinaigrette	Taboulé à la semoule BIO	Salade verte, Vinaigrette aux échalotes	Melon	Pastèque et feta AOP
Plat protidique	Burritos aux légumes	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Sauté de bœuf au paprika	Chipolatas aux herbes	Filet de poisson MSC, Sauce provençale
Accompagnement	Salade verte, Vinaigrette	Ratatouille du chef	Coquillettes BIO	Purée de pommes de terre et courgettes	Brunoise de légumes
Produit laitier	Emmental	Tomme noire IGP	Bûchette mi-chèvre	Camembert	Yaourt nature
Dessert	Fruit de saison	Coupe de fraises LOCALES	Fruit de saison	Pot de glace vanille chocolat	Roulé du chef à la confiture d'abricot

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 23 au 27 juin 2025

api



	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre	Pâté de campagne	Concombres à la ciboulette	Tomates, Vinaigrette	Salade de perles de pâtes au pesto	Œuf dur BIO LOCAL mayonnaise  
Plat protidique	Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'emmental	Rôti de dinde, Sauce barbecue	Escalope de porc, Jus lié thym et citron	Colin MSC meunière 	Couscous aux légumes et fèves
Accompagnement	Salade verte, Vinaigrette	Pommes de terre rissolées	Boulgour BIO 	Courgettes braisées	Semoule BIO 
Produit laitier	Gouda	Mimolette	Brie	Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert	Abricots rôtis au miel	Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture de fraises	Fruit de saison	Compote de pommes

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 30 au 04 juillet 2025

api



	lundi 30	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
Hors d'œuvre	Wrap de tzatziki de carottes	Melon	Courgettes râpées aux raisins secs, Vinaigrette	Tomates au basilic, Vinaigrette	<p>REPAS DE FIN D'ANNÉE</p> <p>BONNES VACANCES !</p>
Plat protidique	Sauté de poulet façon basquaise	Jambon blanc	Omelette façon chakchouka	Filet de poisson MSC au citron	
Accompagnement	Carottes braisées	Salade de penne BIO, tomates et concombres	Riz BIO	Fondue d'épinards et pommes de terre	
Produit laitier	Fromage blanc à la cassonade	Gouda	Yaourt aromatisé LOCAL	Camembert	
Dessert	Fruit de saison	Pot de glace	Fruit de saison	Compote de fruits 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