



Scolaires - Hauts d'Anjou



Semaine 18 du lundi 27 avril au vendredi 1 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade ruzinoise <small>Pdt CE2, Œufs CE2, surimi, mayonnaise, vinaigrette</small>	Carottes rapées BIO vinaigrette		Concombre à la crème	
Emincés de poulet sauce curry	Jambon grill sauce charcutière		Hachis végétarien * <small>Purée de patate douce BIO</small>	JOUR FÉRIÉ
Haricots verts CE2	Pommes pin		-	
Mimolette pré-découpé	Petit moulé nature		St Paulin pré-découpé	
Fruit de saison	Purée de pomme fraise		Flan gélifié à la vanille	



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique

Produit AOP



© Plat contenant du porc

Origine U.E.



* P
l
a
*



Scolaires - Hauts d'Anjou



Semaine 19 du lundi 4 mai au vendredi 8 mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade carnaval <small>Tomate BIO, coquillettes, maïs, concombre, vinaigrette</small>	 Radis beurre		 Macédoine de légumes	
 Poisson meunière FME + citron	Tortilla d'omelette		 Boulettes de bœuf sauce tomate	 JOUR FÉRIÉ
 Carottes BIO au beurre	Ratatouille <small>Courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron</small>		 Coquillettes BIO	
Buchette de chèvre	Gouda pré-découpé		Edam pré-découpé	
Fruit de saison	Brownie		Fruit de saison	



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* P l a *









Origine U.E.

Scolaires - Hauts d'Anjou



Semaine 20 du lundi 11 mai au vendredi 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade complète</p> <p>Riz BIO, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette</p>	 <p>Salade grecque</p> <p>Tomate, concombre, vinaigrette</p>			
<p>Sauté de porc sauce aux oignons</p> 	<p>Nuggets de blé + ketchup</p>			
 <p>Courgettes CE2 cuisinées</p>	 <p>Petits pois CE2</p>			
<p>Madame Loïk</p>	<p>Brie</p>			
<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme abricot</p>			



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



Origine U.E.

*
P
|
a
t

Scolaires - Hauts d'Anjou



Semaine 21 du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw BIO	Œufs durs BIO mayonnaise		Potage de légumes anti gaspi	Salade du pêcheur <small>Thon FME, pdt persil, vinaigrette, mayonnaise</small>
Tortis à la carbonara végétarienne * <small>Tortis BIO</small>	Sauté de poulet LR sauce espagnole		Brandade de poisson FME *	Chipolatas CE2
-	Purée de panais		-	Ratatouille <small>Courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron</small>
Yaourt Malo	Emmental pré-découpé		Chanteneige	Petit Louis
Purée de pommes HVE	Fruit de saison		Fruit de saison	Crêpe au sucre

Repas végétarien

Indication géographique protégée

Label Rouge

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit biologique

Produit AOP

© Plat contenant du porc

* Plat

Label Rouge

Label Rouge

Label Rouge

Label Rouge

Label Rouge



Scolaires - Hauts d'Anjou

Semaine 22 du lundi 25 mai au vendredi 29 mai 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Duo de carottes BIO et de maïs		Tomate BIO vinaigrette	Concombre à la crème
	Tortilla d'omelette		Paleron de bœuf sauce carbonade	Colin FME pané doré au beurre + citron
	Salade verte		Purée de panais	Riz BIO à la tomate
	Vache qui rit		Coulommiers	Edam pré-découpé
	Maestro vanille		Purée de pommes HVE	Fruit de saison



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



*
P
|
a
+



Scolaires - Hauts d'Anjou



Semaine 23 du lundi 1 juin au vendredi 5 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Concombre printanière <small>Concombre, maïs, tomate, vinaigrette</small>		Tomate BIO vinaigrette	Feuilleté au fromage
Filet de poulet sauce miel et thym	Filet de poisson meunière FME + sauce tartare		Jambon BBC	Mitonner de bœuf sauce bourguignonne
Purée de carottes CE2	Riz BIO aux légumes <small>Riz, carottes, petits pois, courgette, maïs, oignon</small>		Gratin de coquillettes	Haricots beurre CE2 à l'ail
Mimolette pré-découpé	Petit suisse sucré		Coulommiers	Petit Louis
Donus	Fruit de saison		Purée de pomme banane	Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



*
P
l
a
t



Origine U.E.



Scolaires - Hauts d'Anjou

Semaine 24 du lundi 8 juin au vendredi 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Crêpe au fromage		Salade picorette <small>Céleri BIO, maïs BIO, tomate BIO, carottes, petits pois, vinaigrette</small>	Salade italienne <small>Tomate, mozzarella, herbe, citron, huile d'olives</small>
Chipolatas LR sauce rougail	Palet maraicher + ketchup		Colin meunière FME + citron	Filet de poulet sauce brune
Riz créole BIO	Poêlée cordiale de légumes <small>Carotte, oignon, choux fleurs, pdt, champignons</small>		Blé BIO	Haricots verts CE2 persillés
Fromage blanc sucré	Petit moulé nature		Camembert	Brie
Fruit de saison	Fruit de saison		Purée de pomme fraise	Gateau du chef au chocolat



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



*
P
l
a
*



Origine U.E.



Scolaires - Hauts d'Anjou



Semaine 25 du lundi 15 juin au vendredi 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de tomate et de concombre	Salade piémontaise végétarienne <small>Paté CE2, œuf dur CE2, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>		Salade à la provençale <small>Concombre BIO, tomate BIO, poivrons, vinaigrette</small>	Paté de campagne
Marmite de colin FME sauce crevettes	Tortilla d'omelette		Filet de poulet sauce aux herbes	Couscous * <small>Semoule HVE</small>
Haricots beurre CE2	Epinards CE2 à la crème		Gratin d'aubergines	-
Emmental pré-découpé	Mimolette pré-découpé		Brebis crème	Chanteneige
Purée de pommes HVE	Fruit de saison		Tarte au citron	Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



*
P
l
a
t














© Plat contenant du porc



Scolaires - Hauts d'Anjou

Semaine 26 du lundi 22 juin au vendredi 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pâtes HVE au pesto	 Salade printanière <small>Salade, tomate, maïs, dés de fromage</small>		 Taboulé	 Salade grecque <small>Tomate, concombre, vinaigrette</small>
 Mitonner de bœuf sauce moutarde	 Filet de poulet au jus		 Falafels	 Paëlla de la mer FME*
 Poêlée de courgettes CE2	 Frites		 Brunoise provençale <small>Tomate, courgette, aubergine, oignon, poivron</small>	
Camembert	Fromage blanc sucré		Mimolette pré-découpé	Emmental pré-découpé
Fruit de saison	Chou à la vanille		Fruit de saison	Mousse au chocolat



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



*

P

l

a

t

~



Origine U.E.

Scolaires - Hauts d'Anjou

BONNES
vacances!

Semaine 27 du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Concombre à la crème		Salade sicilienne <small>Feta AOP, tomates, citron, herbes</small>	Tomate à croquer
Hachis végétarien * <small> Lentilles CE2</small>	Cordon bleu + ketchup		Filet de colin FME sauce ciboulette	Jambon blanc BBC
-	Purée de haricots verts		Riz BIO	Chips
Coulommiers	Petit suisse aromatisé		Buchette de chèvre	Brownie
Crème au caramel	Fruit de saison		Purée pomme pêche	Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Filière

