



Scolaires Hauts d'Anjou



Semaine 36 du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Persillade de pdt CE2	 Concombre BIO à la crème		 Taboulé	 Tomates BIO vinaigrette
 Aiguillettes de poulet sauce provençale	 Hachis végétarien CE2 * Lentilles CE2, purée de pdt CE2		 Emincés de dinde BIO sauce tex mex	 Filet de colin FME sauce beurre blanc
 Poêlée de légumes Pdt CE2, haricots verts CE2, panais, navet, oignon, carottes	- Plat complet		 Haricots plats CE2 aux herbes	 Riz camarguais IGP
 Chanteneige BIO	Camembert		Petit suisse sucré	Carré de l'est
 Entremets pistache	 Purée de pomme abricot BIO		Fruit de saison	Maestro au chocolat



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée
© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i
f



Scolaires Hauts d'Anjou



Semaine 37 du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de carottes et de maïs	Melon		Tomates BIO mozzarella	Concombre BIO vinaigrette
Filet de poisson meunière FME + citron	Tortelinis végétariennes BIO *		Normandin de veau sauce fromagère	Mitonné de bœuf sauce aux carottes
Petits pois	- Plat complet		Blé BIO	Julienne de légumes BIO Carottes, céleri, courgette
Emmental pré-découpé	Coulommiers		Yaourt sucré BIO	Buchette de chèvre
Fruit de saison	Crème à la praline		Ananas au sirop	Gateau au yaourt maison



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP/AOC



Origine U.E.

C
e
r
t
i
f

Scolaires Hauts d'Anjou



Semaine 38 du lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Piémontaise végétarienne Pdt CE2, œuf, cornichon, tomate, mayonnaise	Tomates BIO vinaigrette		Concombre BIO à la crème	Cervelas ®
Nuggets de blé	Chipolatas LR sauce aux épices ®		Brandade de poisson FME *	Sauté de dinde BBC sauce basquaise
Poêlée de carottes BIO	Courgette à l'ail		- Plat complet	Semoule BIO
Brie	Camembert		Mimolette pré-découpée	Petit Louis
Entremets chocolat	Fruit de saison		Purée pomme fraise	Fruit de saison



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée
 ® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
 Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP/AOC

C
e
r
t
i
f



Origine U.E.

Scolaires Hauts d'Anjou

Semaine 39 du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre 2026

Océane
DE RESTAURATION
CÔTÉ PASTAGE PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw Carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise	 Melon français		 Mortadelle ©	 Salade napoléon Tortis HVE, tomate, fromage, vinaigrette
 Jambon grill sauce caramel ©	 Emincés de volaille BIO sauce moutarde 		 Paëlla de la mer FME *	 Boulettes de riz façon thaï
 Purée de patate douce BIO	 Petits pois BIO français		- Plat complet	 Brunoise provençale Tomate, courgette, aubergine, oignon, poivron
St Paulin pré-découpé	Yaourt Malo		Vache picon	Edam pré-découpé
Velouté aux fruits	 Crêpe au sucre		Fruit de saison	Fruit de saison



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i
f



Scolaires Hauts d'Anjou

Semaine 40 du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Taboulé		Concombre BIO vinaigrette	Pâté de foie + cornichon ©
Sauté de bœuf BIO sauce tomate	Crêpe emmental *		Pâtes BIO à la carbonara * ©	Sauté de poulet sauce curry
Boulgour CE2	Salade verte HVE *		-	Gratin de brocolis BIO
Buchette de chèvre	Madame Loïk BIO		Coulommiers	Gouda pré-découpé
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison		Entremets au caramel	Fruit de saison



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP/AOC

C
e
r
t
i
f

Scolaires Hauts d'Anjou



Semaine 41 du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri remoulade BIO	 Pâté de campagne ©		 Tomates BIO vinaigrette	 Salade du pêcheur Pdt CE2, thon FME, persil, mayonnaise
 Saucisse fumée sauce rougail ©	 Filet de colin FMEsauce citron		 Falafels	 Paleron de bœuf sauce brune
 Lentilles BIO	 Duo de haricots CE2		 Purée de patate douce BIO	 Poêlée de carottes BIO
Brie	Emmental pré-découpé		Samos	Camembert
Mousse au chocolat	Fruit de saison		Tarte aux pommes	 Purée pomme poire BIO

Repas végétarien
* plats composés

Origine U.E.

Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs

Produit Bleu Blanc Cœur

Filière marine engagée

Produit biologique

Produit AOP/AOC

C
e
r
t
i
f

Scolaires Hauts d'Anjou					
Semaine 42 du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2026					
 LUNDI Salé	MARDI Epicé	MERCREDI	JEUDI Sucré	VENDREDI Acidulé	
Crêpe au fromage	Samoussa aux légumes		 Carottes BIO aux pommes 	Terrine de poisson au citron	
Galette de lentilles et de boulgour	Roti de porc sauce aux épices  		Sauté de poulet sauce au miel  	Emincés de dinde BIO   	
Poêlée de légumes au bouillon 	 Butternut BIO au paprika 		Rosti aux carottes	Ratatouille courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron	
Camembert	Petit moulé ail et fines herbes		Buchette de chèvre	Petit suisse sucré	
Fruit de saison	Pain d'épices		Fruit de saison	 Gateau maison au citron	
 Repas végétarien * plats composés	 Indication géographique protégée © Plat contenant du porc	 Label Rouge  Plat élaboré par nos chefs	 Produit Bleu Blanc Cœur  Filière marine engagée	 Produit biologique  Produit AOP/AOC 	
  	 Origine U.E.				



Scolaires Hauts d'Anjou



Semaine 43 du lundi 19 octobre au vendredi 23 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Macédoine de légumes BIO	Betteraves au thon FME vinaigrette		Feuilleté au fromage	Salade coleslaw
Marmite de saumon FME sauce à la crème	Tartiflette * ® Pdt CE2, lardons, fromage		Roti de veau sauce moutarde	Couscous végétarien * Semoule BIO, légumes couscous, saucisse végétale, boulette végétale
Pennes BIO	Salade verte HVE *		Purée de carottes BIO	-
Yaourt Malo	Brie		Coulommiers	Plat complet
Fruit de saison	Flan gélifié au chocolat		Chou à la vanille	St Nectaire AOP pré-découpé
				Purée pomme pêche BIO



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée
© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i
f



Scolaires Hauts d'Anjou



Semaine 44 du lundi 26 octobre au vendredi 30 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre BIO à la crème	 Carottes rapées BIO vinaigrette		 Œufs durs BIO mayonnaise	 Duo de crudités Carottes BIO, céleri BIO, vinaigrette
 Gratin de coquillettes BIO au jambon * ©	 Steak haché + ketchup		 Tarte au fromage	 Filet de colin FME sauce orientale
- Plat complet	Frites		 Salade verte HVE	 Petits pois BIO
Mimolette pré-découpée	Camembert		 Chanteneige BIO	Edam pré-découpée
Fruit de saison	Purée pomme fraise		Entremets vanille	Moelleux aux pommes maison



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée
© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i
f