

Restaurant Scolaire de Mouzillon

Menu du 27 au 03 mars 2023



	lundi 27	mardi 28	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
Hors d'œuvre	Carottes râpées Bio vinaigrette Taboulé de chou fleur	Toast de houmous aux haricots rouges Toast au chèvre	Céleri Bio rémoulade	Potage de légumes Bio Betteraves Bio vinaigrette	Coleslaw Bio Macédoine de légumes mayonnaise
Plat protidique	Macarons Bio gratinés au cheddar	Omelette Bio aux lardons	Boulettes de boeuf sauce tomate	Cassolette de poisson (MSC) gratiné	Rôti de dinde aux champignons
Accompagnement		Petits pois aux oignons	Purée de carottes Bio	Haricots verts Bio à l'ail	Pommes de terre rôties Bio
Produit laitier	Fromage blanc Bio	Tomme noire (IGP)	Saint paulin	Petit moulé	Camembert
Dessert	Fruit de saison Corbeille de fruits	Compote de pommes Bio banane Bio Compote de kiwi	Petit suisse nature au sucre	Cake aux poires de la cheffe Cookies	Fruit de saison Corbeille de fruits

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison

Légende :

- Produit Bio
- Produit Local
- Produit Labelisé
- Nos viandes sont françaises
- Menu végétarien

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Mouzell'oeuf - MOUZILLON (44)
- GAEC de la Divatte - OREE D'ANJOU (49)
- Les Vergers de la Septième - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)
- Le 13H15 - MOUZILLON (44)
- SDA Volailles - ANCENS (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

Restaurant Scolaire de Mouzillon

Menu du 06 au 10 mars 2023



	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Hors d'œuvre	Salade d'endives aux pommes Salade de coeurs de palmier et maïs	Pâté de campagne Maquereau à la moutarde	Carottes râpées Bio vinaigrette	Velouté de légumes Bio Radis noir	<p>REPAS À THÈME Ce midi, c'est Carnaval !</p>
Plat protidique	Jambon grillé (Label Rouge) sauce au miel	Filet de poisson (MSC) et sa tranche de citron	Sauté de boeuf au paprika	Lasagnes fromage épinards	
Accompagnement	Lentilles vertes	Chou-fleur et semoule Bio	Pommes de terre Bio au four		
Produit laitier	Mimolette	Tomme blanche	Camembert	Fromage	
Dessert	Fruit de saison Corbeille de fruits	Yaourt Fromage blanc	Fruit de saison	Crème aux oeufs et son caramel de la cheffe Crème anglaise	

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison

Légende :

- Produit Bio
- Produit Local
- Produit Labelisé
- Nos viandes sont françaises
- Menu végétarien

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Mouzell'oeuf - MOUZILLON (44)
- GAEC de la Divatte - OREE D'ANJOU (49)
- Les Vergers de la Septième - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)
- Le 13H15 - MOUZILLON (44)
- SDA Volailles - ANCENS (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

Restaurant Scolaire de Mouzillon

Menu du 13 au 17 mars 2023



	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Hors d'œuvre	Salade mexicaine (haricots rouges et maïs) Champignons à la crème	Carottes râpées Bio vinaigrette Pomelos	Saucisson à l'ail et cornichons	Méli-mélo de salade (endives et salade verte) Potage de légumes	Chou blanc aux pommes Oeufs Bio mimosa
Plat protidique	Riz Bio à la cantonnaise végé	Gnocchiflette (gnocchis façon tartiflette)	Crumble au chèvre du jardinier	Filet de poisson (MSC) sauce estragon	Blanquette de dinde
Accompagnement	(Riz Bio oeufs, petits pois, carottes Bio, poivrons, oignons)	Salade verte Bio	(carottes Bio, chou-fleur et oignons)	Carottes braisées Bio	Frites
Produit laitier	Tomme noire (IGP)	Fromage	Cantadou ail et fines herbes	Mimolette	Brie
Dessert	Fromage blanc Bio à la cassonade Fromage blanc Bio au coulis	Fruit de saison Corbeille de fruits	Fruit de saison	Quatre Quarts de la cheffe Pain perdu de la cheffe	Fruit de saison Corbeille de fruits

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison

Légende :

- Produit Bio
- Produit Local
- Produit Labelisé
- Nos viandes sont françaises
- Menu végétarien

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Mouzell'oeuf - MOUZILLON (44)
- GAEC de la Divatte - OREE D'ANJOU (49)
- Les Vergers de la Septième - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)
- Le 13H15 - MOUZILLON (44)
- SDA Volailles - ANCENS (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

Restaurant Scolaire de Mouzillon

Menu du 20 au 24 mars 2023



	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Hors d'œuvre	Céleri Bio rémoulade Lentilles Bio en salade	Chiffonnade de salade aux croûtons Chou rouge et céleri rave râpés	Gratiné à l'oignon	<p>REPAS DÉCOUVERTE L'Inde</p>	Carottes râpées Bio et maïs vinaigrette Endives et pommes fruit en vinaigrette
Plat protidique	Lasagne bolognaise	Rôti de porc au jus lié	Filet de poulet rôti		Filet de poisson (MSC) au citron
Accompagnement	Salade verte	Légumes printanier (petits pois, carottes Bio, navets, oignons)	Purée de pommes de terre Bio		Haricots beurre persillés
Produit laitier	Camembert Bio	Cantal (AOP)	Edam Bio		Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison Corbeille de fruits	Yaourt aux fruits Yaourt à la confiture	Crème dessert praliné		Tarte au chocolat de la cheffe Rocher coco de la cheffe

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison

Légende :

- Produit Bio
- Produit Local
- Produit Labelisé
- Nos viandes sont françaises
- Menu végétarien

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Mouzell'oeuf - MOUZILLON (44)
- GAEC de la Divatte - OREE D'ANJOU (49)
- Les Vergers de la Septième - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)
- Le 13H15 - MOUZILLON (44)
- SDA Volailles - ANCENS (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

Restaurant Scolaire de Mouzillon

Menu du 27 au 31 mars 2023



	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Hors d'œuvre	Friand au fromage Pizza aux légumes	Chou chinois vinaigrette Potage de légumes	Chiffonnade de batavia au maïs	Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote Endives et noix à la vinaigrette	Coleslaw Bio Pomelos
Plat protidique	Escalope de porc gratinée à la moutarde	Sauté de dinde aux épices orientales	Endives au jambon gratinées	Filet de poisson (MSC) sauce bordelaise	Croque épinards chèvre du chef
Accompagnement	Carottes Bio braisées	Semoule Bio	Pâtes Bio	Purée de chou-fleur	Salade verte Bio
Produit laitier	Saint paulin	Mimolette	Tomme blanche	Fromage de chèvre	Yaourt nature
Dessert	Crème dessert au chocolat de la cheffe Entremet vanille	Fruit de saison Corbeille de fruits	Fromage blanc Bio au sucre	Tarte fine aux pommes de la cheffe Beignets aux pommes	Fruit de saison Corbeille de fruits

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison

Légende :

- Produit Bio
- Produit Local
- Produit Labelisé
- Nos viandes sont françaises
- Menu végétarien

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Mouzell'oeuf - MOUZILLON (44)
- GAEC de la Divatte - OREE D'ANJOU (49)
- Les Vergers de la Septième - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)
- Le 13H15 - MOUZILLON (44)
- SDA Volailles - ANCENS (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

Restaurant Scolaire de Mouzillon

Menu du 03 au 07 avril 2023



	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
Hors d'œuvre	Radis rose et beurre Salade de mâche aux dés de pommes	<p>REPAS DÉCOUVERTE Les Antilles</p>	Saucisson à l'ail	Betteraves Bio vinaigrette Carottes Bio cuites au cumin et citron	Salade de pommes de terre aux échalotes et persil Salade de pâtes Bio
Plat protidique	Haut de cuisse de poulet rôtie aux herbes et son jus		Bruschetta crème de carottes aux herbes et mozzarella	Omelette Bio à la ciboulette	Filet de poisson (MSC) à la moutarde
Accompagnement	Pommes de terre Bio		Salade verte	Pâtes Bio	Petits pois
Produit laitier	Brie		Saint paulin	Yaourt nature	Tomme noire (IGP)
Dessert	Petits suisses aux fruits Petits suisses nature		Fruit de saison	Fruit de saison	Crème pâtissière au caramel de la cheffe Corbeille de fruits

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison

Légende :

- Produit Bio
- Produit Local
- Produit Labelisé
- Nos viandes sont françaises
- Menu végétarien

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Mouzell'oeuf - MOUZILLON (44)
- GAEC de la Divatte - OREE D'ANJOU (49)
- Les Vergers de la Septième - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)
- Le 13H15 - MOUZILLON (44)
- SDA Volailles - ANCENS (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

Restaurant Scolaire de Mouzillon

Menu du 10 au 14 avril 2023



	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Hors d'œuvre	<p>Lundi de Pâques</p>	Carottes râpées Bio vinaigrette Céleri vinaigrette	Salade mexicaine (haricots rouges et maïs)	Oeuf dur Bio mayonnaise Radis rose croque sel	Salade de la cheffe Salade verte aux dés de fromage
Plat protidique		Saucisse de Toulouse grillée	Boeuf façon bourguignon	Burritos au chili sin carne	Calamars à la romaine
Accompagnement		Duo de haricots verts et beurre	Pommes de terre Bio	Salade verte	Frites
Produit laitier		Emmental	Petit suisse sucré	Vache qui rit Bio	Camembert Bio
Dessert		Gâteau au yaourt de la cheffe Choux chantilly	Fruit de saison	Compote de pommes et banane Bio Cocktail de fruits frais	Fruit de saison Corbeille de fruits

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison

Légende :

- Produit Bio
- Produit Local
- Produit Labelisé
- Nos viandes sont françaises
- Menu végétarien

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Mouzell'oeuf - MOUZILLON (44)
- GAEC de la Divatte - OREE D'ANJOU (49)
- Les Vergers de la Septième - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)
- Le 13H15 - MOUZILLON (44)
- SDA Volailles - ANCENS (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

Accueil de Loisirs de Mouzillon

Menu du 17 au 21 avril 2023



	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Hors d'œuvre	Chou chinois vinaigrette à la thaï	Rillettes de maquereaux	Carottes râpées Bio vinaigrette	Salade de riz Bio lentilles Bio fenouil à l'indienne	Céleri Bio aux pommes lab vinaigrette
Plat protidique	Pâtes Bio à la bolognaise	Émincé de porc	Blanquette de dinde	Crumble au chèvre du jardinier	Filet de poisson (MSC) et sa tranche de citron
Accompagnement	Endives braisées	Riz Bio	(carottes Bio, chou-fleur et oignons)	Purée de légumes et pomme de terre	
Produit laitier	Emmental	Bûche de chèvre	Fromage blanc Bio	Brie	Cantadou ail et fines herbes
Dessert	Compote de pommes	Gâteau de semoule au caramel de la cheffe	Fruit de saison	Mousse au chocolat de la cheffe	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison

Légende :

- Produit Bio
- Produit Local
- Produit Labelisé
- Nos viandes sont françaises
- Menu végétarien

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Mouzell'oeuf - MOUZILLON (44)
- GAEC de la Divatte - OREE D'ANJOU (49)
- Les Vergers de la Septième - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)
- Le 13H15 - MOUZILLON (44)
- SDA Volailles - ANCENS (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

Accueil de Loisirs de Mouzillon

Menu du 24 au 28 avril 2023



	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Hors d'œuvre	Méli-mélo de salade (endives et salade verte)	Friand au fromage	Oeufs durs mayonnaise	Salade de pommes de terre	Salade de pois chiche
Plat protidique	Tortillas aux pommes de terre	Osso bucco dinde à l'orange	Parmentier de légumes	Filet de poisson (MSC) sauce aneth	Tajine de poulet aux citrons confits
Accompagnement		Légumes printanier (petits pois, carottes , navets, oignons)		Haricots verts	Semoule
Produit laitier	Vache qui rit	Camembert	Emmental	Petit suisse	Cantal
Dessert	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Entremet vanille	Gâteau de la cheffe	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison

Légende :

- Produit Bio
- Produit Local
- Produit Labelisé
- Nos viandes sont françaises
- Menu végétarien

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Mouzill'Oeuf - MOUZILLON (44)
- GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)
- Les Vergers de la Septière - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)
- Le 13H15 - MOUZILLON (44)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

* Conformément à la Loi Climat Résilience du 22 août 2022 nous proposons 1 repas végétarien par semaine