

Restaurant Scolaire du Landreau

Menu du 25 au 29 avril 2022



	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Hors d'œuvre	Betterave Bio vinaigrette	Carottes Bio râpées vinaigrette	Salade verte et radis roses râpés	Céleri rémoulade	Salade de concombre et maïs
Plat protidique	Carbonara	Omelette Bio aux herbes	Escalope de volaille au jus	Cassolette de poisson (MSC)	Sauté de boeuf au paprika
Accompagnement	Pâtes Bio	Pommes vapeur	Ecrasé de brocolis	Riz Bio	Haricots verts
Produit laitier	Emmental	Saint Paulin	Petit moulé	Fromage blanc (BBC)	Camembert
Dessert	Pomme	Entremet au praliné	Riz au lait	Fruit de saison Bio	Quatre quarts du chef

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 vaches sont françaises
- Menu végétarien

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

Quoi de mieux poulet - LA REMAUDIERE (44)

Porci mauges - BEAUPREAU (49)

Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)

SDA Volailles - ANCENIS (44)

Boulangerie Moreau LE LANDREAU (44)

SCOP Pain virgule - LE LANDREAU (44)

Cap Marée - COUERON (44)

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

Api Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 - Agence : 10 rue Jean Rouxel - 44700 ORVAULT

Restaurant Scolaire du Landreau

Menu du 02 au 06 mai 2022



	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Hors d'œuvre	Saucisson à l'ail	Tomate vinaigrette	Duo de chou aux pommes	Macédoine mayonnaise au curry	Salade de pommes de terre Bio ciboulette
Plat protidique	Blanquette de dinde (Label Rouge) à l'estragon	Paleron de boeuf au jus lié	Longe de porc	Galette du chef aux céréales Bio cérésun® de Tipiak®	Filet de poisson frais meunière (MSC) au citron
Accompagnement	Carottes braisées Bio	Semoule Bio	Haricots blancs à la tomate	Salade verte	Purée verte (petits pois)
Produit laitier	Yaourt (BBC)	Gouda Bio	Brie	Morbier (AOP)	Edam
Dessert	Fruit de saison	Compote de pommes	Chou chantilly	Entremet vanille	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 vaches sont françaises
- Menu végétarien

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

Quoi de mieux poulet - LA REMAUDIERE (44)

Porci mauges - BEAUPREAU (49)

Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)

SDA Volailles - ANCENIS (44)

Boulangerie Moreau LE LANDREAU (44)

SCOP Pain virgule - LE LANDREAU (44)

Cap Marée - COUERON (44)

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

Api Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 - Agence : 10 rue Jean Rouxel - 44700 ORVAULT

Restaurant Scolaire du Landreau

Menu du 09 au 13 mai 2022



	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre	Taboulé	Oeufs durs Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette	Salade de pâtes printanière Bio	Chou blanc au curry
Plat protidique	Émincé de porc à la moutarde	Burritos de légumes et haricots rouges Bio	Sauté de veau marenge	Crumble de poisson aux cornflakes	Boulettes de boeuf et ketchup maison
Accompagnement	Haricots verts Bio	Salade verte	Blé Bio	Epinards à la crème	Frites et Salade verte
Produit laitier	Emmental	Saint Paulin	Mimolette	Brie	Kiri
Dessert	Banane Bio	Petit suisse aux fruits	Pomme au four	Gâteau au chocolat du chef	Fruit de saison Bio

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 vaches sont françaises
- Menu végétarien

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

Quoi de mieux poulet - LA REMAUDIERE (44)

Porci mauges - BEAUPREAU (49)

Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)

SDA Volailles - ANCENIS (44)

Boulangerie Moreau LE LANDREAU (44)

SCOP Pain virgule - LE LANDREAU (44)

Cap Marée - COUERON (44)

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

Api Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 - Agence : 10 rue Jean Rouxel - 44700 ORVAULT

Restaurant Scolaire du Landreau

Menu du 16 au 20 mai 2022



	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'œuvre	Concombres vinaigrette	Pizza aux légumes	Macédoine vinaigrette	Rosette	Céleri Bio rémoulade
Plat protidique	Dahl de lentilles corail aux courgettes	Cuisse de poulet rôtie	Échine de porc sauce charcutière	Mijoté de boeuf aux oignons	Pêche du jour
Accompagnement	Riz Bio	Duo navets et carottes Bio	Purée de légumes	Pâtes Bio	Poireaux et pommes de terre
Produit laitier	Fromage blanc (BBC)	Camembert Bio	Emmental	Tomme noire (IGP)	Mimolette
Dessert	Fruit de saison	Flan vanille du chef	Semoule au lait au caramel	Fruit de saison Bio	Tarte aux pommes lab du chef

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 vaches sont françaises
- Menu végétarien

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

Quoi de mieux poulet - LA REMAUDIERE (44)

Porci mauges - BEAUPREAU (49)

Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)

SDA Volailles - ANCENIS (44)

Boulangerie Moreau LE LANDREAU (44)

SCOP Pain virgule - LE LANDREAU (44)

Cap Marée - COUERON (44)

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

Api Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 - Agence : 10 rue Jean Rouxel - 44700 ORVAULT

Restaurant Scolaire du Landreau

Menu du 23 au 27 mai 2022



	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre	Carottes râpées au pop corn	Salade de coeur de blé	Radis roses	FÉRIÉ	PONT DE L'ASCENSION
Plat protidique	Parmentier au boudin noir	Jambon braisé	Blanquette de poisson		
Accompagnement	Salade verte	Haricots beurre	Riz aux petits légumes		
Produit laitier	Mimolette	Emmental	Carré frais		
Dessert	Yaourt (BBC)	Banane	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 légumes sont français
- Menu végétarien

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Quoi de mieux poulet - LA REMAUDIERE (44)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Boulangerie Moreau LE LANDREAU (44)
- SCOP Pain virgule - LE LANDREAU (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

Api Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lite Métropole 477 181 010 - Agence : 10 rue Jean Rouxel - 44700 ORVAULT

Restaurant Scolaire du Landreau

Menu du 30 au 03 juin 2022



	lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
Hors d'œuvre	Pomelos	Salade de blé	Salade verte et maïs	Tomate vinaigrette	Quiche provençale (oeufs)
Plat protidique	Pasta party sauce primavera	Haut de cuisse de poulet rôti	Sauté de veau à l'ancienne	Filet de poisson sauce citronnée	Boulettes de boeuf à la napolitaine
Accompagnement	/	Salsifis à la tomate	Semoule	Pommes vapeur	Haricots verts à l'ail
Produit laitier	Yaourt (BBC)	Saint nectaire (AOP)	Fromage de chèvre	Fromage blanc (BBC)	Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison	Entremet chocolat	Petit suisse aux fruits	Ananas (global gap)	Soupe d'abricots du chef

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 légumes sont français
- Menu végétarien

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Quoi de mieux poulet - LA REMAUDIERE (44)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Boulangerie Moreau LE LANDREAU (44)
- SCOP Pain virgule - LE LANDREAU (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

Api Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lite Métropole 477 181 010 - Agence : 10 rue Jean Rouxel - 44700 ORVAULT

Restaurant Scolaire du Landreau

Menu du 06 au 10 juin 2022



	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Hors d'œuvre		Betterave vinaigrette	Concombres à la bulgare	Tomate maïs vinaigrette	Salade de pâtes
Plat protidique	LUNDI DE PENTECÔTE	Paëlla de légumes et fruits de mer	Pizza aux légumes	Echine de porc au jus	Pêche du jour
Accompagnement		Riz	Salade verte	Carottes et pommes de terre	Ratatouille
Produit laitier		Gouda	Fromage frais	Emmental	Camembert
Dessert		Yaourt aux fruits (BBC)	Entremet vanille	Fruit de saison	Gâteau du chef

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 légumes sont français
- Menu végétarien

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Quoi de mieux poulet - LA REMAUDIERE (44)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Boulangerie Moreau LE LANDREAU (44)
- SCOP Pain virgule - LE LANDREAU (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

Api Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lite Métropole 477 181 010 - Agence : 10 rue Jean Rouxel - 44700 ORVAULT

Restaurant Scolaire du Landreau

Menu du 13 au 17 juin 2022



	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Hors d'œuvre	Pâté de campagne cornichons	Melon	Carottes râpées vinaigrette	Chou chinois vinaigrette	Salade de pommes de terre loc ciboulette
Plat protidique	Émincé de dinde (BBC) à la moutarde	Rôti de boeuf et ketchup maison	Sauté de porc forestier	Bolognaise de légumes et lentilles corail	Filet de poisson frais meunière (MSC) au citron
Accompagnement	Lentilles	Rôsti	Tomate provençale	Pâtes	Poêlée de courgettes
Produit laitier	Mimolette	Saint Paulin	Coulommier	Pont l'Evêque (AOP)	Edam
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc (BBC)	Semoule au lait au caramel	Fraises	Pastèque

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 légumes sont français
- Menu végétarien

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Quoi de mieux poulet - LA REMAUDIERE (44)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Boulangerie Moreau LE LANDREAU (44)
- SCOP Pain virgule - LE LANDREAU (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

Api Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lite Métropole 477 181 010 - Agence : 10 rue Jean Rouxel - 44700 ORVAULT

Restaurant Scolaire du Landreau

Menu du 20 au 24 juin 2022



	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Hors d'œuvre	Salade de tomates	Rillettes de poisson lab (MSC)	Concombre vinaigrette	Tarte à la tomate basilic	Pastèque
Plat protidique	Chipolatas	Sauté de volaille façon colombo aux pommes fruits	Émincé de boeuf à la hongroise	Pêche du jour	Omelette
Accompagnement	Semoule	Carottes braisées	Poêlée de légumes	Épinards aux croûtons	Pommes de terre sautées
Produit laitier	Yaourt (BBC)	Tomme noire (IGP)	Carré frais	Brie	Kiri
Dessert	Fruit de saison	Tarte aux fruits de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Entremet à la vanille

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 vœux sont français
- Menu végétarien

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Boulangerie Moreau LE LANDREAU (44)
- SCOP Pain virgule - LE LANDREAU (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

Restaurant Scolaire du Landreau

Menu du 27 au 01 juillet 2022



	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
Hors d'œuvre	Concombre vinaigrette	 REPAS DÉCOUVERTE Les Etats-Unis 	Macédoine vinaigrette	Houmous de pois chiches et bâtonnet de carottes	Melon
Plat protidique	Bolognaise de légumes et lentilles corail		Sauté de volaille au lait de coco	Émincé de boeuf aux oignons	Filet de poisson au citron
Accompagnement	Pâtes		Courgettes rôties	Pommes de terre	Semoule complète Tipiak® et légumes
Produit laitier	Cantal (AOP)		Camembert	Gouda	Mimolette
Dessert	Banane		Fromage blanc (BBC)	Fruit de saison	Fraises chantilly

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 vœux sont français
- Menu végétarien

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Boulangerie Moreau LE LANDREAU (44)
- SCOP Pain virgule - LE LANDREAU (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

Restaurant Scolaire du Landreau

Menu du 04 au 08 juillet 2022



	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Hors d'œuvre	Tomate vinaigrette	Pastèque	Salade de riz	Salade verte et maïs	
Plat protidique	Rôti de boeuf au jus lié	Quiche aux légumes (oeuf)	Filet de poisson (MSC)	Poulet rôti (BBC) sauce barbecue maison	Bonnes Vacances !
Accompagnement	Pâtes	Salade verte	Poêlée de légumes	Pommes dauphines	
Produit laitier	Emmental	Yaourt aromatisé (BBC)	Fromage de chèvre	Assortiment de fromages	
Dessert	Petit suisse aux fruits	Banane	Fruit de saison	Glace	

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 vœux sont français
- Menu végétarien

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Boulangerie Moreau LE LANDREAU (44)
- SCOP Pain virgule - LE LANDREAU (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine