

Restaurant Scolaire de St Julien de Concelles



SAINT JULIEN DE CONCELLES

Menu du 11 au 15 mars 2024



	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Hors d'œuvre	Carottes râpées vinaigrette Endives aux noix		Céleri rémoulade aux raisins	 Repas USA 	Sandwich au houmous de haricots rouges
Plat protidique	Macaronis gratinés au cheddar	Omelette à l'alsacienne (saucisse volaille et p. de)	Pilons de poulet façon texane		Fricassée de poisson (MSC) gratiné
Accompagnement	/	Salade verte vinaigrette	Semoule		Haricots verts à l'ail
Produit laitier		Tomme noire (IGP)			Tarte aux pommes du chef
Dessert	Fruit de saison	Purée de fruit de saison du chef	Yaourt aromatisé		Fruit de saison
Goûter	Yaourt aromatisé / Brioche / Fruit	Verre de lait / Pain beurre / Fruit	Pain / Fromage / Purée de fruit		Fromage blanc / Pain confiture / Fruit

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

*Le pain est Bio et Local

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

GAEc de Mézérac - ST LYPHARD (44)	Le Potager Associatif - ST JULIEN DE CONCELLES (44)
Quoi de nouef poulette - LA REMAUDIERE (44)	Manger bio 44 - NANTES (44)
Porci mauges - BEAUPREAU (49)	Au Bonheur des Pains - ST JULIEN DE CONCELLES (44)
PBO viandissime - POIRE SUR VIE (85)	Aux Saveurs d'Antan - ST JULIEN DE CONCELLES (44)
Maison Archambaud Viande - SAINT MARTIN DES	Cap Marée - COUERON (44)
SDA Volailles - ANCENIS (44)	
Beziau Volailles - LA JAUDONNIERE (85)	

Légende :

Produit Bio

Produit Local

Produit Labelisé

Nos viandes sont françaises

Menu végétarien

* 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 de St Julien de Concelles



SAINT JULIEN DE CONCELLES

Menu du 18 au 22 mars 2024



	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Hors d'œuvre		Salade de pommes de terre Salade de riz	Carottes râpées et dés de fromage	Oeuf dur mayonnaise Oeuf dur	
Plat protidique	Saucisse de Strasbourg	Sauté de poulet forestière	Sauté de boeuf (Label Rouge) au paprika	Tajine de légumes aux pois chiches (Recette Bas Carbone)	Filet de poisson sauce crème
Accompagnement	Lentilles vertes	Purée de chou fleur	Riz	Semoule	Fondue d'épinards et pommes de terre
Produit laitier	Mimolette				Yaourt nature sucré
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille du chef	Purée de pommes du chef	Fondant mystère*	Fruit de saison
Goûter	Fromage blanc / Pain beurre / Purée de fruit	Verre de lait / Pain et barre de chocolat / Fruit	Yaourt / Gaufrette / Fruit	Pain / Fromage / Fruit	Verre de lait / Biscotte confiture / Purée de fruits

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

*Le pain est Bio et Local

Produit Bio

Produit Local

Légende :

Produit Labelisé

Nos viandes sont françaises

Menu végétarien

* 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 de St Julien de Concelles



SAINT JULIEN DE CONCELLES

Menu du 25 au 29 mars 2024



	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Hors d'œuvre	Haricots rouge au maïs Salade de pois chiches		Baguette pizza du chef		Céleri rémoulade Coleslaw
Plat protidique	Croque au fromage	Émincé de dinde à la moutarde (BBC)	Omelette roulée (oeufs)	Fish and chips sauce tartare	Sauté de boeuf au curry
Accompagnement	Salade verte vinaigrette	Riz	Haricots verts à l'ail	Frites	Carottes braisées
Produit laitier		Brie		Emmental	
Dessert	Fromage blanc à la cassonade	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Quatre quarts du chef
Goûter	Verre de lait / Biscotte confiture / Fruit	Fromage blanc / Pain miel / Fruit	Verre de lait / Pain barre de chocolat / Fruit	Yaourt / Brioche / Purée de fruits	Pain / Fromage / Fruit

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

*Le pain est Bio et Local

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

GAEc de Mézérac - ST LYPHARD (44)	Le Potager Associatif - ST JULIEN DE CONCELLES (44)
Quoi de nouef poulette - LA REMAUDIERE (44)	Manger bio 44 - NANTES (44)
Porci mauges - BEAUPREAU (49)	Au Bonheur des Pains - ST JULIEN DE CONCELLES (44)
PBO viandissime - POIRE SUR VIE (85)	Aux Saveurs d'Antan - ST JULIEN DE CONCELLES (44)
Maison Archambaud Viande - SAINT MARTIN DES	Cap Marée - COUERON (44)
SDA Volailles - ANCENIS (44)	
Beziau Volailles - LA JAUDONNIERE (85)	

Légende :

Produit Bio

Produit Local

Produit Labelisé

Nos viandes sont françaises

Menu végétarien

* 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 de St Julien de Concelles



SAINT JULIEN DE CONCELLES

Menu du 01 au 05 avril 2024



	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Hors d'œuvre		Carottes râpées à l'échalote Salade verte vinaigrette		Betteraves vinaigrette	Salade pommes de terre mimolette et Salade de bolognour façon mexicaine
Plat protidique	 Lundi de Pâques 	Riz aux deux lentilles façon risotto	Sauté de poulet aux oignons	Lasagnes bolognaise (égrené de boeuf)	Blanquette de colin (MSC)
Accompagnement		/	Petits pois au jus	Salade verte	Haricots beurre persillés
Produit laitier			Tomme blanche		
Dessert		Yaourt aromatisé	Banane	Dessert de pâques du chef	Fruit de saison
Goûter		Verre de lait / Pain beurre / Fruit	Fromage blanc / Pain barre de chocolat / Purée de fruit	Verre de lait / Biscuits secs / Fruit	Yaourt / Pain confiture / Purée de fruit

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

*Le pain est Bio et Local

Produit Bio

Produit Local

Légende :

Produit Labelisé

Nos viandes sont françaises

Menu végétarien

* 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 de St Julien de Concelles



SAINT JULIEN DE CONCELLES

Menu du 08 au 12 avril 2024



	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre		Salade de riz Bio mais et dés d'emmental Salade de blé, échalote et ciboulette	Coleslaw bio et dés de fromage		Coleslaw Bio Chou chinois vinaigrette
Plat protidique	Boulettes de boeuf Bio à la napolitaine	Sauté de dinde Bio aux épices orientales	Rôti de porc Bio (BBC) sauce diable	Filet de poisson MSC sauce bordelaise	Tortilla pommes de terre oignons (oeufs Bio)
Accompagnement	Pâtes Bio	Carottes Bio braisées	Semoule Bio	Purée de chou-fleur	Salade verte Bio vinaigrette
Produit laitier	Brie			Saint paulin	
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc Bio à la cassonade	Purée de fruit de saison du chef	Mousse au chocolat du chef	Fruit de saison
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Goûter	Pain / Fromage / Fruit	Verre de lait / Pain beurre / Purée de fruit	Verre de lait / Biscotte confiture / Fruit	Yaourt / Brioche / Fruit	Suisse sucré / Pain et barre de chocolat / Purée de fruit

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

*Le pain est Bio et

Légende :

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

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- GAEc de Mézérac - ST LYPHARD (44)
- Quoi de nouf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- PBO viandissime - POIRE SUR VIE (85)
- Maison Archambaud Viande - SAINT MARTIN DES
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Beziau Volailles - LA JAUDONNIERE (85)
- Le Potager Associatif - ST JULIEN DE CONCELLES (44)
- Manger bio 44 - NANTES (44)
- Au Bonheur des Pains - ST JULIEN DE CONCELLES (44)
- Aux Saveurs d'Antan - ST JULIEN DE CONCELLES (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

Accueil de Loisirs



SAINT JULIEN DE CONCELLES

Menu du 22 au 26 avril 2024



	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Hors d'œuvre		Crêpe aux champignons			Concombre et dés de fromage vinaigrette
Plat protidique	Parmentier de lentilles à la tomate	Boeuf bourguignon	Rôti de porc jus lié aux herbes	Omelette au cheddar	Filet de poisson sauce napolitaine
Accompagnement	Salade verte vinaigrette	Petits pois	Pommes de terre Bio au four	Haricots verts à l'ail	Semoule Bio
Produit laitier	Emmental		Fromage blanc Bio à la cassonade	Emmental	Camembert
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat du chef	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef	Fruit de saison
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Goûter	Fromage blanc / Madeleine / Purée de fruits	Verre de lait / Pain beurre / Fruit	Pain / Fromage / Fruit	Verre de lait / Biscotte confiture / Fruit	Yaourt / Pain beurre / Purée de fruits

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

*Le pain est Bio et

Légende :

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

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- GAEc de Mézérac - ST LYPHARD (44)
- Quoi de nouf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- PBO viandissime - POIRE SUR VIE (85)
- Maison Archambaud Viande - SAINT MARTIN DES
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Beziau Volailles - LA JAUDONNIERE (85)
- Le Potager Associatif - ST JULIEN DE CONCELLES (44)
- Manger bio 44 - NANTES (44)
- Au Bonheur des Pains - ST JULIEN DE CONCELLES (44)
- Aux Saveurs d'Antan - ST JULIEN DE CONCELLES (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

Restaurant Scolaire de St Julien de Concelles



SAINT JULIEN DE CONCELLES

Menu du 15 au 19 avril 2024



	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre		Concombre et dés de fromage vinaigrette Céleri rapé au curry et fromage blanc	Pâté de campagne	Oeuf dur Bio mayonnaise Salade verte et oeuf dur Bio	
Plat protidique	Sauté de porc au curry	Haut de cuisse de poulet Bio rôti au jus lié	Bruschetta crème de carottes Bio aux herbes et mozzarella	Carbonara du maraîcher (oignon, haricot rouge, poireau, petits pois)	Filet de poisson sauce échalotes
Accompagnement	Duo d'haricots verts et beurre	Frites	Salade verte vinaigrette	Pâtes Bio	Épinards fondants et pommes de terre Bio
Produit laitier	Tomme blanche				Emmental
Dessert	Banane Bio	Purée de fruit de saison du chef	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Gâteau mystère* (Recette Bas Carbone)
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Goûter	Verre de lait / Biscotte confiture / Purée de fruit	Pain / Fromage / Fruit	Yaourt aromatisé / Pain beurre / Purée de fruit	Verre de lait / Pain miel / Fruit	Fromage blanc / Biscuit sec / Fruit

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

*Le pain est Bio et

Légende :

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

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- GAEc de Mézérac - ST LYPHARD (44)
- Quoi de nouf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- PBO viandissime - POIRE SUR VIE (85)
- Maison Archambaud Viande - SAINT MARTIN DES
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Beziau Volailles - LA JAUDONNIERE (85)
- Le Potager Associatif - ST JULIEN DE CONCELLES (44)
- Manger bio 44 - NANTES (44)
- Au Bonheur des Pains - ST JULIEN DE CONCELLES (44)
- Aux Saveurs d'Antan - ST JULIEN DE CONCELLES (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

Accueil de Loisirs



SAINT JULIEN DE CONCELLES

Menu du 29 au 03 mai 2024



	lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
Hors d'œuvre	Chou chinois vinaigrette à la thai	Salade de pommes de terre Bio à l'ancienne			Betteraves Bio et dés de fromage vinaigrette
Plat protidique	Pâtes Bio sauce fromagère	Blanquette de dinde		Sauté de porc à la moutarde	Calamar à la romaine
Accompagnement	/	Chou-fleur rôti au paprika		Courgettes braisées	Frites
Produit laitier				Tomme blanche	
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille du chef		Roulé à la confiture de fraise	Fruit de saison
	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison
Goûter	Petit suisse / Biscotte confiture / Purée de fruit	Verre de lait / Pain et barre de chocolat / Fruit		Verre de lait / Pain beurre / Fruit	Yaourt / Brioche / Purée de fruit

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

*Le pain est Bio et

Légende :

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

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- GAEc de Mézérac - ST LYPHARD (44)
- Quoi de nouf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- PBO viandissime - POIRE SUR VIE (85)
- Maison Archambaud Viande - SAINT MARTIN DES
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Beziau Volailles - LA JAUDONNIERE (85)
- Le Potager Associatif - ST JULIEN DE CONCELLES (44)
- Manger bio 44 - NANTES (44)
- Au Bonheur des Pains - ST JULIEN DE CONCELLES (44)
- Aux Saveurs d'Antan - ST JULIEN DE CONCELLES (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

