



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menu du 11 au 15 mars 2024

lundi 11

Carottes râpées  vinaigrette

Duo de chou blanc  et carotte
rapée 

Mac'and 'cheese au cheddar

/

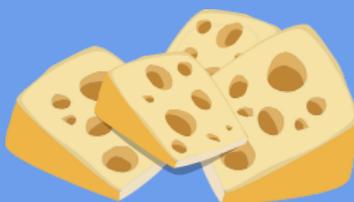
Yaourt nature sucré 

Fruit de saison

mardi 12



Repas en Savoie



mercredi 13

Céleri  rémoulade aux raisins

Boulettes de boeuf à la
napolitaine

Semoule 

Edam

Crème dessert à la vanille du chef

jeudi 14

Potage de choux-fleurs 

Fricassée de poisson  (MSC)
gratiné

Poêlée hivernale et Riz 

Vache picon

Fruit de saison

vendredi 15

Sandwich au houmous d'haricots
rouges

Houmous de lentilles corail et
persil plat

Pilons de poulet façon texane

Haricots verts à l'ail

Camembert

Tarte aux pommes du chef

fruit de saison



NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT :



Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
Gaec de Mézérac - ST LYPHARD (44)



Les Vergers du Littoral - HERBIGNAC (44)



Maison Archambaud Viande - SAINT MARTIN DES



Maison Princet - ST LYPHARD (44)
La Ploerinoise - PLESCOP (56)



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Vives Eaux - BOUGUENAIS (44)

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit local**

 **Produit labellisé**

 **Nos viandes sont françaises**

 **Menu végétarien***

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

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



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menu du 18 au 22 mars 2024

lundi 18

Potage de légumes 

Saucisse de Strasbourg

Lentilles vertes 

Mimolette

Fruit de saison

mardi 19

Salade de pommes de terre 

Salade de torsade  au pesto

Sauté de poulet forestière

Purée de chou fleur

Tomme blanche

Crème aux oeufs   du chef

Fruit de saison

mercredi 20

Carottes râpées  vinaigrette

Sauté de boeuf au thym

Riz 

Camembert

Compote de pommes du chef

jeudi 21

Oeuf dur   mayonnaise

Oeuf   mimosa

Tajine de légumes aux pois chiches
(Recette Bas Carbone)

Semoule 

Emmental

Fondant mystère*

Fruit de saison

vendredi 22

Saucisson à l'ail et cornichons

Saucisson sec et cornichons

Filet de poisson sauce crème

Fondue d'épinards et pommes de
terre 

Yaourt nature sucré 

Fruit de saison



NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT :



Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
Gaec de Mézérac - ST LYPHARD (44)



Maison Archambaud Viande - SAINT MARTIN DES



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Les Vergers du Littoral - HERBIGNAC (44)



Maison Princet - ST LYPHARD (44)
La Ploerinoise - PLESCOP (56)



Vives Eaux - BOUGUENAI (44)

Légende :



Produit Bio



Produit local



Produit labellisé



Nos viandes sont françaises



Menu végétarien*

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

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



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menu du 25 au 29 mars 2024

lundi 25

Haricot rouge au maïs

Salade de lentilles 

Croque au fromage

Salade verte  vinaigrette

Tomme noire  (IGP)

Fromage blanc  à la cassonade

fruit de saison

mardi 26

Coleslaw 

Coleslaw  à l'indienne

Émincé de dinde à la moutarde

Riz 

Mimolette

Fruit de saison

mercredi 27

Baguette pizza du chef

Omelette roulée (oeufs  )

Haricots verts à l'ail

Bûche mi-chèvre

Crème dessert praliné

jeudi 28

Salade verte  vinaigrette

Chiffonnade de salade verte  aux croûtons

Fish and chips sauce tartare

Frites

Emmental

Fruit de saison

vendredi 29

Céleri rémoulade

Chou chinois rapé mayonnaise et ciboulette

Sauté de boeuf au curry

Carottes braisées 

Brie

Quatre quarts du chef

Fruit de saison



NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT :



Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
Gaec de Mézérac - ST LYPHARD (44)



Maison Archambaud Viande - SAINT MARTIN DES



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Les Vergers du Littoral - HERBIGNAC (44)



Maison Princet - ST LYPHARD (44)
La Ploerinoise - PLESCOP (56)



Vives Eaux - BOUGUENAIS (44)

Légende :



Produit Bio



Produit local



Produit labellisé



Nos viandes sont françaises



Menu végétarien*

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

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

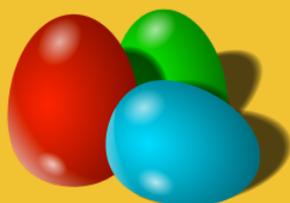


Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menu du 01 au 05 avril 2024

lundi 1

Lundi de Pâques



mardi 2

Carottes râpées  à l'échalote

Salade d'haricots verts vinaigrette

Riz  aux deux lentilles 
façon risotto

/

Camembert 

Crème dessert à la vanille du chef

Fruit de saison

mercredi 3

Radis rose et beurre

Sauté de poulet aux oignons

Petits pois au jus

Tomme blanche

Banane 

jeudi 4

Betteraves  vinaigrette

Chou rouge rapé vinaigrette

Lasagnes bolognaise
(égrené de boeuf )

Salade verte 

Edam

Dessert de pâques du chef

Fruit de saison

vendredi 5

Salade pommes de terre 
ciboulette

Salade de riz  et ciboulette

Blanquette de colin  (MSC)

Haricots beurre persillés

Yaourt nature sucré 

Fruit de saison



NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT :



Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
Gaec de Mézérac - ST LYPHARD (44)



Les Vergers du Littoral - HERBIGNAC (44)



Maison Archambaud Viande - SAINT MARTIN DES



Maison Princet - ST LYPHARD (44)
La Ploerinoise - PLESCOP (56)



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Vives Eaux - BOUGUENAIS (44)

Légende :



Produit Bio



Produit local



Produit labellisé



Nos viandes sont françaises



Menu végétarien*

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

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



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menu du 08 au 12 avril 2024

lundi 8

Salade verte  à l'emmental

Salade verte  et son toast de chèvre

Boulettes de boeuf à la napolitaine

Pâtes 

Saint paulin

Fomage blanc  à la confiture

Fruit de saison

mardi 9

Salade de lentilles  vinaigrette

Salade de flageolets  vinaigrette

Filet de poisson  (MSC) sauce bordelaise

Purée de chou-fleur

Mimolette

Banane 

Fruit de saison

mercredi 10

Chou chinois vinaigrette

Rôti de porc sauce diable

Carottes  et Semoule bio

Yaourt nature sucré 

Compote du chef

jeudi 11



Voyage aux Antilles

vendredi 12

Coleslaw 

Macédoine de légumes mayonnaise tomatée

Tortilla pommes de terre oignons (oeufs  

Salade verte  vinaigrette

Gouda

Mousse au chocolat du chef

Fruit de saison



NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT :



Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
Gaec de Mézérac - ST LYPHARD (44)



Les Vergers du Littoral - HERBIGNAC (44)



Maison Archambaud Viande - SAINT MARTIN DES



Maison Princet - ST LYPHARD (44)
La Ploerinoise - PLESCOP (56)



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Vives Eaux - BOUGUENNAIS (44)

Légende :



Produit Bio



Produit local



Produit labellisé



Nos viandes sont françaises



Menu végétarien*

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

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



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menu du 15 au 19 avril 2024

lundi 15

Radis rose et beurre

Radis noir et beurre

Sauté de porc au curry

Duo d'haricots verts et beurre

Brie

Yaourt aux fruits 

Fruit de saison

mardi 16

Betteraves  vinaigrette

Terrine de légumes du chef
vinaigrette

Haut de cuisse de poulet  rôti
au jus lié

Frites

Coulommiers

Compote  du chef

Fruit de saison

mercredi 17

Pâté de campagne

Bruschetta crème de carottes 
aux herbes et mozzarella

Salade verte vinaigrette

Saint paulin

Fruit de saison

jeudi 18

Concombre vinaigrette

Choux-fleurs vinaigrette

Carbonara du maraîcher
(oignon, haricot rouge, poireau,

Pâtes 

Tomme noire  (IGP)

Fruit de saison

Fruit de saison

vendredi 19

Salade verte  au maïs

Salade verte  aux croûtons à
l'ail

Filet de poisson sauce échalotes

Épinards fondants et pommes de
terre 

Emmental

Gâteau mystère* (Recette Bas
Carbone)

Fruit de saison



NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT :



Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
Gaec de Mézérac - ST LYPHARD (44)



Maison Archambaud Viande - SAINT MARTIN DES



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Les Vergers du Littoral - HERBIGNAC (44)



Maison Princet - ST LYPHARD (44)
La Ploerinoise - PLESCOP (56)



Vives Eaux - BOUGUENNAIS (44)

Légende :



Produit Bio



Produit local



Produit labellisé



Nos viandes sont françaises



Menu végétarien*

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

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



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menu du 22 au 26 avril 2024

lundi 22

Carottes râpées  vinaigrette

Boeuf bourguignon

Petits pois

Bûche mi-chèvre

Fruit de saison

mardi 23

Tzatziki à la betterave 

Omelette au cheddar

Haricots verts à l'ail

Vache picon

Gâteau au yaourt du chef

mercredi 24

Salade mexicaine

Rôti de porc jus lié aux herbes

Pommes de terre  au four

Fromage blanc  à la cassonade

Fruit de saison

Club Testeur



jeudi 25

Concombre vinaigrette

Koulibiac de carottes  riz  et
oeuf dur 

Fromage blanc  à la cassonade

Crème dessert au chocolat du chef

vendredi 26

Radis rose râpé vinaigrette

Filet de poisson sauce napolitaine

Semoule 

Camembert

Fruit de saison



NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT :



Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
Gaec de Mézérac - ST LYPHARD (44)



Maison Archambaud Viande - SAINT MARTIN DES



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Les Vergers du Littoral - HERBIGNAC (44)



Maison Princet - ST LYPHARD (44)
La Ploerinoise - PLESCOP (56)



Vives Eaux - BOUGUENNAIS (44)

Légende :



Produit Bio



Produit local



Produit labellisé



Nos viandes sont françaises



Menu végétarien*

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

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



Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menu du 29 au 03 mai 2024

lundi 29

Chou chinois vinaigrette à la thaï

Pâtes  sauce fromagère

/

Yaourt nature sucré 

Fruit de saison

mardi 30

Salade de pommes de terre  à l'ancienne

Blanquette de dinde

Chou-fleur rôti aux herbes de provence

Tomme blanche

Crème dessert à la vanille du chef

mercredi 1

Férié



jeudi 2

Carottes râpées  vinaigrette

Sauté de porc à la moutarde

Courgettes braisées

Bûche mi-chèvre

Roulé à la confiture de fraise

vendredi 3

Betteraves  vinaigrette

Calamar à la romaine

Frites

Brie

Fruit de saison



NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT :



Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
Gaec de Mézérac - ST LYPHARD (44)



Les Vergers du Littoral - HERBIGNAC (44)



Maison Archambaud Viande - SAINT MARTIN DES



Maison Princet - ST LYPHARD (44)
La Ploerinoise - PLESCOP (56)



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Vives Eaux - BOUGUENAIS (44)

Légende :



Produit Bio



Produit local



Produit labellisé



Nos viandes sont françaises



Menu végétarien*

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

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