



# Menus du 04 mai au 3 juillet 2026, Restaurants scolaires de Baugé-en-Anjou

## VICTOIRE 1945

4-mai	5-mai	6-mai	7-mai	8-mai
RADIS ROSES ET BEURRE	FRIAND AU FROMAGE	TOMATES VINAIGRETTE	CONCOMBRE SAUCE AU FROMAGE BLANC	FERIE
EMINCE VEGETAL FACON CARBONARA	BLANQUETTE DE VOLAILLE LABEL ROUGE	SAUTE DE PORC CHAI KORMA (amandes, coriandre, lait de coco)	HACHIS PARMENTIER (BOEUF BIO)	
TORSADES BBC	HARICOTS VERTS BIO	SEMOULE BIO	SALADE VERTE	
YAOURT AUX FRUITS	BUCHÉ CHEVRE BIO	PURÉE DE POMME FRAMBOISE LOCALE	CAKE MARBRE	

## PENTECOTE

25-mai	26-mai	27-mai	28-mai	29-mai
FERIE	TABOULE (SEMOULE BIO)	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MELON	SAUCISSONS À L'AIL ET CORNICHONS
	JAMBON BRAISE	HACHIS PARMENTIER (BOEUF BIO)	CURRY DE COURGETTES	FILET DE LIEU SAUCE PROVENCALE
	PETITS POIS BIO	SALADE VERTE	RIZ BIO	EPINARDS BIO À LA CREME
	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	FROMAGE	COOKIE	FROMAGE
		FRUIT DE SAISON		SALADE DE FRUITS

11-mai	12-mai	13-mai	14-mai	15-mai
OEUF MAYONNAISE	SALADE DE TOMATES	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
ESCALOPE DE PORC SAUCE AUX HERBES	FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME	BOULETTES AU VEAU SAUCE NAPOLITAINE		
BROCOLIS BIO GRATINES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	COQUILLETES BBC		
DONUTS	CAMEMBERT BIO	FROMAGE		
	FRUIT DE SAISON	POIRE AUCOULIS DE FRUITS ROUGES		

1-juin	2-juin	3-juin	4-juin	5-juin
PASTÈQUE	TOAST AU FROMAGE	SALADE DE BLE BIO	TOMATES À LA FETA	SALADE DE BOULGOUR, TOMATE ET CONCOMBRE ET OIGNONS
CHILI SIN CARNÉ (EGRENÉ VÉGÉTAL BIO)	CHIPOLATAS	QUICHE LORRAINE	FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'OSEILLE	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE CRÈME
RIZ BIO	HARICOTS VERTS BIO	SALADE VERTE	POMME DE TERRE EN PURÉE	RATATOUILLE
GLACE	PETIT SUISSE	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	BRIE BIO
	FRUIT DE SAISON			CREPE AU SUCRE

## Menu merveilleux

18-mai	19-mai	20-mai	21-mai	22-mai
SALADE DE PATES BBC	CONCOMBRE A LA CREME	SALADE DE POMME DE TERRE AU THON	PIZZA AU FROMAGE	L'INCROYABLE SALADE*
FILET MEUNIERE MSC	ROUGAIL VEGETAL	CROQUE MONSIEUR	SAUTE DE BOEUF FACON BOURGUIGNON	CAPTAIN BURGER AU VEAU (golettes de pommes de terre)
COURGETTES SAUTEES A L'AIL	RIZ BIO	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLES	SALADE VERTE
CREME DESSERT VANILLE	EMMENTAL BIO	GLACE	EDAM	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON		BANANE ET SA SAUCE CHOCOLAT	STRANGE CHEESE CAKE

8-juin	9-juin	10-juin	11-juin	12-juin
SALADE DE PERLES AU SURIMI	MELON	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	TOMATE VINAIGRETTE	LENTILLES CORAIL FACON HOUMOUS ET PERSIL ET SON TOAST
SAUTE DE PORC BBC A LA MOUTARDE	STEAK HACHE AU VEAU SAUCE KETCHUP	BRUSCHETTA TOMATES MOZZARELLA ET BASILIC	COURGETTE A LA PROVENCALE ET CRUMBLE PARMESAN	CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE PROVENCALE
CAROTTES BIO BRAISÉES	Frites	SALADE VERTE	SEMOULE BIO	POELÉE DE LEGUMES ROTIS
CANTAL AOP	CREME DESSERT CHOCOLAT	FROMAGE	FLAN PATISSIER	YAOURT NATURE BIO
FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		SALADE DE FRUITS

## REPAS FROID

15-juin	16-juin	17-juin	18-juin	19-juin
CREPE AU FROMAGE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	PASTÈQUE	MELON	SALADE DE RIZ BIO MAIS POIVRONS
SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH	SALADE PIEMONTAISE	LASAGNES BOLOGNAISE (BOEUF BIO)	FALAFELS SAUCE TOMATE BASILIC
PETITS POIS BIO AU JUS	BOULGHOUR BIO		SALADE VERTE	GRATIN DE COURGETTES
SAINT PAULIN	YAOURT AROMATISE BIO	GLACE	SMOOTHIE BANANES FRUITS ROUGES	VACHE QUI RIT BIO
FRUIT DE SAISON				GATEAU MOELLEUX AU CITRON

## ENFIN L'ÉTÉ!

22-juin	23-juin	24-juin	25-juin	26-juin
SALADE FROMAGERE	DUO DE MELON ET PASTÈQUE	SALADE DE BLÉ ET MAÏS	BETTERAVES BIO SAUCE BULGARE	SALADE DE COQUILLETES BBC
BOLOGNAISE VEGETALE	CHIPOLATAS	BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE DINDE ROTI LABEL ROUGE SAUCE CURRY	FILET DE COLIN MSC SAUCE HOLLANDAISE
TORSADES BBC	Frites	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	RATATOUILLE	PURÉE DE BROCOLI BIO
POT DE GLACE	TOMME NOIRE	FROMAGE	YAOURT BIO NATURE	FROMAGE BLANC BIO
	COUPE DE FRAISES CHANTILLY	FRUITS DE SAISON	ROULÉ À LA CONFITURE	

LOCAL BIO LABEL

\*L'incroyable salade: salade, avocat, poivron vert, concombre

\*Strange cheese cake: cheese cake avec coulis de fruits rouges et coulis bleu (myrtilles)

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS.

## MENU DE FIN D'ANNÉE

29-juin	30-juin	1-juil.	2-juil.	3-juil.
SALADE DE RIZ BIO THON	SALADE GRECQUE (TOMATE CONCOMBRE FETA)	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON	MELON	MENU
ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE	NUGGETS VEGETAUX SAUCE TARTARE	SAUCE CARBONARA	BURRITO AU POULET	ECO RESPONSABLE
HARICOTS BEURRE	COEUR DE BLE BIO	COQUILLETES BBC	SALADE VERTE	
PASTÈQUE	PURÉE DE POMMES LOCALE	YAOURT AROMATISÉ BIO	GLACE SUNDAE	