



MENUS LOUAN



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Carottes râpées			<p>CENTRE DE LOISIRS</p>
Poisson pané	Omelette			
Haricots verts	Pommes vapeur			
Compote de pommes	Yaourt sucré			
	Fruit de saison			

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Concombre à la menthe		Crêpe au fromage	Pâté en croûte de volaille
Falafels à la tomate	Lasagnes Bolognaise (pc)		Rôti de dinde	Nuggets de poisson
Purée de carottes			Rosti aux légumes	Purée
Buchette	Chaource		Samos	Yaourt aux fruits
Tarte aux pommes	Palet Breton		Crème dessert chocolat	Fruit de saison
	S/V : Lasagnes végétarienne		S/V : Pané blé tomates mozzarella	S/V : Tomates

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS LOUAN



SEMAINE 21 - DU 20 AU 24 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Betteraves maïs vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p> 	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Tajine de poisson pdt et olives (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Crème dessert praline</p>

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS LOUAN



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pizza au fromage		Salade brésilienne	Sardines à l'huile
Omelette	Chipolatas grillées*		Sauté de poulet vallée d'auge	Aiguillettes de merlu aux céréales
Pommes vapeur	Petits pois carottes		Pommes vapeur	Légumes du jardin
Fromage frais aux fruits	Yaourt sucré		Mimolette	Brie
Galette pur beurre	Crème dessert vanille		Fruit de saison	Liégeois chocolat
	S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson en sauce		S/V : Falafel en sauce	

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Légumes du jardin : carottes, navets, poireaux, cocos

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS LOUAN



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade d'avocat		Melon vert	Quiche Lorraine*
Lasagnes végétariennes (pc)	Escalope de poulet au jus		Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Médailillon de merlu beurre blanc
Emmental	Pommes noisettes		Buchette	Jardinière de légumes
Compote pommes	Vache qui rit		Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré
	Fruit de saison		S/V : Couscous poisson (pc)	Gâteau basque
	S/V : Boulettes de sarrasin			S/P : Tarte au fromage

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade avocat: avocats, concombres, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salami*		Carottes râpées	Salade surimi
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc)		Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Coquillettes				Gratin de courgettes
Vache qui rit	Camembert		Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire
Fruit de saison	Croisillon aux pommes		Muffin au chocolat	Légeois café
S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager	S/P : Terrine de poisson S/V : Parmentier de poisson			

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade surimi: pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Tomates vinaigrette		Pastèque	Concombres vinaigrette
Escalope de volaille pané	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)		Mixed grill *	Omelette
Gratin de légumes du jardin			Taboulé	Pommes rostis
Tartare ail et fines herbes	Vache Picon		Yaourt à boire	Kiri
Fruit de saison	Mousse au citron		Cookies	Compote de pommes (stock)
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)		S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Gratin de légumes du jardin : poireaux, carottes, courgettes, petits pois

Mixed grill* : chipolatas, merguez

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison








- * Plat contenant du porc



MENUS LOUAN



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Concombres à la crème 		Melon charentais 	Sardines à l'huile
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc) 		Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Boulghour à la tomate				Ratatouille et pommes de terre 
Yaourt à la vanille 	Tomme des Pyrénées		Cantafrais	Fromage blanc sucré 
Fruit de saison	Galette bretonne		Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce				S/V : Poisson poêlé au beurre



INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS LOUAN



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade de radis et abricots secs		Tomate vinaigrette	Melon
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate		Sauté de poulet sauce suprême	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Coquillettes		Riz safrané	Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Tomme blanche		Petit Louis	
Marbré au chocolat	Fruit de saison		Compote de pommes	S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)
	S/V : Poisson pané		S/V : Marmite de poisson	

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce suprême : sauce blanche

Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc