





# MENU LOUAN



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Tomate	Pastèque		Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette
Sauté de veau marengo	Raviolini tomates mozzarella (PC)		Grignotine de porc*	Nuggets de poisson
Haricots beurre	Cookie		Beignets de chou-fleur	Macaroni au beurre
Yaourt aromatisé			<u>Vache qui rit</u>	<u>Boursin nature</u>
<u>Crème dessert chocolat</u>			<u>Ile flotante</u>	Fruit de saison
S/V: Pané fromager			S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella	

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 marengo: Tomates, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de bœuf

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

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

- \* Plat contenant du porc

# MENU LOUAN



SEMAINE 38 - DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENREDI
Tomates vinaigrette	Paté en croute de volaille		Salade Athéna	Pizza au fromage
Escalope viennoise	Poisson pané 		Steak haché de bœuf au paprika	Omelette basquaise Haricots verts persillés
Semoule	Ratatouille et pommes de terre		Pommes quartiers	
<u>Kiri</u>	Brie		<u>Petit moulé</u>	Fromage blanc 
<u>Fruit de saison</u> 	<u>Crème dessert vanille</u>		Donuts	Palet breton 
S/V: Poisson meunière			S/V: Boulettes de sarrasin	

 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:

**Salade Athéna:** Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

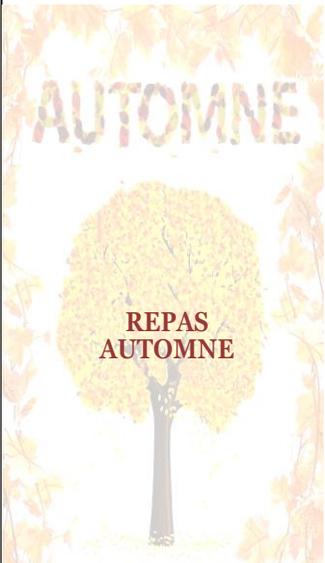
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

**MENU LOUAN**



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Melon 	Carottes râpées 			Quiche*
Sauté de dinde à l'estragon	Tomate farcie veggie Riz			Aiguillettes de colin  aux céréales
Tortis				Epinards à la crème
<u>Camembert</u>	Edam			Fromage frais nature 
<u>Fruit de saison</u> 	Fruit de saison 			<u>Liégeois au chocolat</u>
S/V: Poisson en sauce				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:**

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

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

- \* Plat contenant du porc

# MENU LOUAN



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette		Concombres vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise 
Lasagnes végétarienne (PC)	Cordon bleu		Colin gratiné au fromage 	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés 	Gratin de courgettes		Boulghour à la tomate	Jeunes carottes caramélisées
Fruit de saison	<u>Saint-Nectaire</u>		Vache qui rit	Yaourt aromatisé
	Gélatifié au chocolat		<u>Banane</u> 	<u>Muffin au chocolat</u>
	S/V: Poisson en sauce			S/V: Croustillant 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:**

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

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



# MENU LOUAN



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Potage	Crêpe au fromage		Quiche lorraine*	Carottes râpées
Poulet rôti	Quenelles de brochet Nantua		Steak haché ketchup 	Chili végétarien (PC)
Pommes sautées	Poêlée de légumes		Petits pois	
Brebicrème	Yaourt nature 		Petit suisse aromatisé 	Emmental
Fruit de saison 	Flan chocolat		Fruit de saison 	Eclair au chocolat
S/V: Falafel à la tomate			S/P: Tarte au fromage S/V: Steak haché au thon	

 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/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc



# MENU LOUAN



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

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:**

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