



# MENUS ÉCOLE LOUAN



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p> 				<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>

 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 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
<p>Tomates</p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Palet Breton </p> <p>S/V : Lasagnes végétarienne</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Concombre à la menthe</p>			<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Boulettes végétale à la tomate</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Buchette</p> <p>Tarte aux pommes </p>

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 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées 		Melon	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Chipolatas grillées* 		Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (Pc)  
Gratin dauphinois	Rösti aux légumes		Coquillettes 	
Samos	Yaourt aromatisé			Tomme de Pyrènes
Crème dessert chocolat	Fruit de saison		Muffin	Crème dessert praline
<b>S/V</b> : Pané blé tomates mozzarella	<b>S/V</b> : Poisson pané <b>S/P</b> : Saucisses de volaille grillées			

 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 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette 	Salade Grecque		Melon	Pizza
Omelette	Paupiette de dinde au jus		Burger de veau à la moutarde	Filet de colin au fromage 
Pommes Rissolées	Riz		Printanière de légumes	Légumes du jardin
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt		Mimolette	Coulommiers
Galette pur beurre 	Crème dessert vanille		Fruit de saison 	Liégeois chocolat 
	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

**Salade grecque** : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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 ÉCOLE LOUAN



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes </p> 			<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Médailillon de merlu beurre blanc</p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Gâteau basque</p> <p>S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage</p>

 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 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Saucisson à l'ail*		Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc)		Boulettes végétales et lentilles garnies (pc)	Filet de colin poêlé au beurre
Coquillettes			Yaourt au sucre de canne	Gratin de courgettes
Vache qui rit	Camembert			Saint Nectaire
Compote pommes fraises	Fruit de saison		Croisillon aux pommes	Liégeois café
<b>S/P</b> : Saucisses de volaille <b>S/V</b> : Pané fromager	<b>S/P</b> : Terrine de poisson <b>S/V</b> : Terrine de poisson / parmentier de poisson			<b>S/P</b> : Friand au fromage <b>S/V</b> : Friand 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/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 09 AU 13 JUN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/V</b> : Poisson pané</p>		<p>Pastèque </p> <p>Mixed grill *</p> <p>Taboulé  </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies </p> <p><b>S/P</b> : Mixed grill sans porc <b>S/V</b> : Poisson pané</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Kiri</p> <p>Mousse au chocolat</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:**

**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



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette 		Melon charentais 	Sardines à l'huile
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc) 		Raviolinis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Boulghour à la tomate	Tomme des Pyrénées		Cantafrais	Cocos mijotés 
Yaourt à la vanille 	Fruit de saison		Eclair au chocolat	Fromage blanc sucré 
Crème dessert caramel				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



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Radis beurre		Melon	Carottes rapées
Escalope de poulet pané	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)		Couscous "boulettes végétales" (PC)	Brandade de poisson
Gratin de légumes				Purée
Tartare ail et fines herbes	Vache Picon		Yaourt aromatisé	Buchette
Madeleine	Fruit de saison		Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au fromage			



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



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza</p> <p>Œufs durs </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Palet breton</p> 	<p>Radis beurre</p> <p>Haché de bœuf à la tomate </p> <p>Penne</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Tomate  vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet sauce suprême</p> <p>Riz safrané</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Marmite de poisson</p>	<p>Melon </p> <p>Jambon *</p> <p>Salade surprise</p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p>  <p>S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)</p>

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:**

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