



SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saussicon à l'ail*	Carottes rapées		Tomates vinaigrette	Salade verte
Rôti de dinde	Saucisse fumée*		Chili végétarien (PC)	Brandade de poissons (PC)
Ratatouille et pommes de terre	Coquillettes		Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé
Coulommiers	St Bricet		Eclair au chocolat	Compote de pommes
Crème dessert vanille	Fruit de saison			
S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte au fromage / Poisson poêlée au beurre	S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson pané			









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 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Paté de campagne*</p> <p>Poisson pané </p> <p>Pomme rostis</p> <p>Kiri </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de poisson</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p>Steack haché sauce fromage </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Marbré au chocolat</p> <p>S/V : Poisson gratiné au fromage</p>		<p></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Falafels sauce Orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à boire framboise</p> <p>Fruit de saison </p> <p></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:

Concombre bulgare: Crème fraiche, fromage blanc, persil, sel, poivre






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 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Potage aux 7 légumes		Quiche*	Salade verte
Yassa de poulet (PC) 	Filet de merlu sauce crevettes 		Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni		Haricots beurre	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé 		Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc sucré 
Fruit de saison	Crème dessert chocolat		Crème dessert caramel	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce			S/P : Salade paysanne S/V : Salade paysanne / Nuggets 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:








Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz

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
	<p>Tomates</p> <p>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p>Saint Moret</p> <p>Fruit de saison</p> 		<p>MENU SPECIAL PAQUES</p> 	<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Duo de carottes </p> <p>Samos</p> <p>Banane </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:

Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental








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 17 - DU 22 AU 26 AVRIL 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade brésilienne	Salade verte 		Salade niçoise	Carottes à la marocaine
Steak haché  sauce cheddar 	Couscous boulettes merguez (PC)		Raviolini et ricotta (pc)	Filet de lieu frais sauce citron vert 
Pommes vapeur	Buchette		Yaourt aromatisé	Pommes röstis
Kiri	Compote de pommes 		Pâtisserie	Camembert 
Mousse au chocolat				Fruit de saison
S/V : Poisson en sauce	S/V : Couscous au 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:

Carottes à la marocaine: carottes, poivrons, raisins sec, cumin

Salade niçoise: pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives

Salade brésilienne: cœurs de palmiers, pommes de terres, 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



MENUS Ecole Louan Villegruis



SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte provençale	Pastèque		Salade d'avocats	Concombre vinaigrette ciboulette
Grignotine de porc au miel*	Nuggets de poisson		Tortilla au fromage	Blanquette de veau/ riz (PC)
Macaroni	Pommes rissolées		Salade verte et tomates	Yaourt aux fruits mixés
Coulommiers	Tartare nature		Gâteau au chocolat	Compotes de pommes fraises
Fruit de saison	Pâtisserie			S/V : Blanquette de poisson
S/P : Sauté de poulet S/V : Poisson poêlé au beurre				

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:
Tortilla au fromage: pdt, oignons fromage

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