



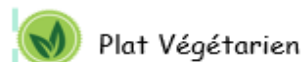
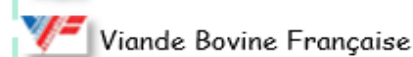


MENU - Ecole Louan-Villegruis-Fontaine



SEMAINE 49 - DU 04 AU 08 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Salade fleurette		Samoussa aux légumes	Roulade de volaille
Jambon*	Fish and chips sauce tartare (PC)		Omelette au fromage	Rôti de porc aux pruneaux*
Coquillettes			Gratin de butternut et potiron	Haricots verts
Buchette	Petit moulé		Brownies	Yaourt nature 
Compotes de pommes	Fruit de saison 			Mousse au chocolat
S/P: Jambon de dinde S/V: Poisson en sauce				S/P: Rôti de dinde S/V: Tarte tomate chèvre / Poisson aux olives



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade fleurette: Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons

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 - Ecole Louan-Villegruis-Fontaine



SEMAINE 50 - DU 11 AU 15 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Velouté de potiron		Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette
Chili végétarien (PC)	Steak haché et ketchup		Emincé de poulet	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive
Emmental	Frites		Ratatouille	Chou-fleur et brocolis
Fruit de saison	Livarot		Fromage frais aromatisé	Chanteneige
	Banane sauce chocolat		Fruit de saison	Palet breton
	S/V: Steak haché au thon		S/V: Omelette 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 - Ecole Louan-Villegruis-Fontaine



SEMAINE 51 - DU 18 AU 22 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sardine à l'huile</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Boursin nature</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/V: Poisson pané</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Lasagnes provençales (PC)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p> 			<p>Potage</p> <p>Pavé de colin à la tomate </p> <p>Riz</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Madeleine</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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc