



MENU LOUAN VILLEGRUIS FONTAINE



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Oeuf dur Lasagnes végétarienne (pc) Yaourt aromatisé Fruit	Salade radis et abricots secs Brandade de poisson (pc) Camembert Compote de pommes		Carottes râpées Saute de poulet au curry Coulommiers Crème vanille S/V : Paella poisson (PC)	Pizza Cordon bleu Ratatouille Petits suisses aux fruits Banane 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 :

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

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

- * Plat contenant du porc

MENU LOUAN VILLEGRUIS FONTAINE



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
<p>Potage poireaux pommes de terre</p> <p>Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Kiri </p> <p>Gâteau de semoule</p>		<p>Concombre bulgare </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit </p> <p></p>	<p> Repas du printemps </p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p></p> <p>PRINTEMPS</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:

Concombre bulgare : crème fraîche, 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

MENU LOUAN VILLEGRUIS FONTAINE



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Potage 7 légumes	Taboulé		Quiche*	Tomate vinaigrette
Burger de veau sauce moutarde	Aiguillettes de ble et emmental		Grignotine de porc sauce barbecue*	Filet de colin façon papillote
Pommes sautées	Gratin de courgettes		Jeunes carottes	Pommes vapeur
Vache qui rit	Petits suisses aux fruits		Fromage blanc sucré	Coulommiers
Fruit	Cookies vanille pépites de chocolat		Banane	Crème chocolat
S/V : Poisson en sauce			S/P: Salade paysanne / Sauté de poulet	
			S/V : Salade paysanne / Nuggets 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 :

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

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

- * Plat contenant du porc



MENU LOUAN VILLEGRUIS FONTAINE



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc) St moret Fruit 	Oeuf dur mayonnaise Poule au pot Fromage frais sucré Fruit S/V : Pané de blé fromage épinards		<div>MENU PÂQUES</div> <div></div> <div>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</div>	Saucisson à l'ail * Hoki poêlé au beurre Gratin de butternut Samos Liégeois vanille S/P: Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux

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

Salade composée : tomates, salade verte, 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



MENU LOUAN VILLEGRUIS FONTAINE



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts  Chantaillou Fruit S/V : Poisson pané		Tomate vinaigrette Hachis parmentier "maison" (PC)    Cheddar Mousse au citron S/P : Saucisses de volaille S/V: Hachis parmentier de poisson (PC)	Salade Grecque   Raviolini mozzarella et tomate (pc) Banane sauce chocolat 

 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 grecque : Concombres, 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