


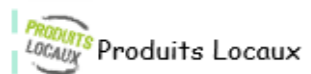
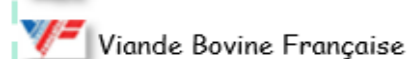
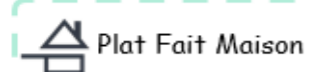


MENU - Ecole Louan-Villegruis-Fontaine



SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Œuf dur mayonnaise		Concombres à la crème 	Salami*
Saucisse fumée*	Bœuf aux carottes (PC) 		Omelette	Nuggets de poisson
Coquillettes			Gratin dauphinois	Purée de butternut
Buchette	Yaourt aromatisé		Yaourt nature	Candadou
Crème dessert chocolat	Ananas au sirop		 Madeleine	Liégeois vanille
S/P: Saucisse de volaille S/V: Croustillant au fromage	S/V: Marmite de poisson			S/P: Roulade de volaille S/V: Accras de poisson



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 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Velouté de légumes		Terrine de légumes sauce ciboulette	Carottes râpées aux agrumes
Escalope de poulet à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)		Cassoulet* (PC) 🏠	Poisson poêlé au beurre
Petits pois-carottes				Pommes darphins
Emmental	Chanteneige		Kiri	Coulommiers
Gaufre liégeoise	Cookies vanille pépites au chocolat		Fruit de saison	Mousse au chocolat
S/V: Poisson en sauce			S/P: Cassoulet au poulet (pc) 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:

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 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise		Salade verte 	Tarte au fromage
Sauté de bœuf aux cornichons 	Pané fromager		Paella (PC) 	Steak haché de cabillaud
Pommes vapeur	Lentilles		Tartare ail et fines herbes	Haricots verts
Rondelé	Fruit de saison		Tarte aux pommes	Fromage ovale
Compote de pommes			S/V: Paëlla de la mer	Flan nappé caramel
S/V: Marmite 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/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 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Quiche lorraine*		Salade verte emmental et croustons	Surimi mayonnaise
Saucisse fumée*	Rôti de veau au thym		Couscous végétal (PC)	Feuilleté de poisson beurre blanc
Cocos mijotés	Gratin de légumes		Fruit de saison	Gratin d'épinards
Pont l'évêque	Yaourt à boire			Camembert
Crème dessert vanille	Fruit de saison			Liégeois chocolat
S/P: Saucisse de volaille S/V: Pané de blé fromage épinards	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce			

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