







MENU - Ecole de Louan-Villegruis-Fontaine



SEMAINE 40 - DU 02 AU 06 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette		Concombres vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise 
Lasagnes végétarienne (PC)	Paupiette de dinde aux champignons		Poisson pané	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés 	Gratin de courgettes		Haricots verts	Boullghour à la tomate
Fruit de saison	Saint-Nectaire		Brie	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison		Muffin au chocolat	Crème dessert praliné
	S/V: Poisson en sauce			S/V: Croustillant 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 de Louan-Villegruis-Fontaine



SEMAINE 41- DU 9 AU 13 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates à l'échalotte	Potage poireaux et pommes de terre		Quiche lorraine*	Carottes râpées
Escalope de poulet grillée	Quenelles de brochet Nantua		Steak haché ketchup 	Chili végétarien (PC)
Spaghetti	Poêlée de légumes		Petits pois	
Carré de l'Est	Yaourt nature 		Petit suisse aromatisé 	Emmental
Liégeois vanille	Fruit de saison 		Compote de pommes	Fruit de saison
S/V: Falafel à la tomate			S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Steak haché au thon	

 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 de Louan-Villegruis-Fontaine



SEMAINE 42- DU 16 AU 20 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

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:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc