



# MENU - Ecole de Louan-Villegruis-Fontaine



SEMAINE 36 - DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Melon </p> <p>Spaghetti bolognaise (PC) </p> <p>Chantaillou</p> <p>Pâtisserie</p> <p><b>S/V:</b> Spaghetti au thon</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Colin meunière </p> <p>Purée</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Omelette fromage Fusilli tricolore</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p> <p></p>	<p>Saucisson sec*</p> <p>Rôti de porc à la moutarde*</p> <p>Petits pois-carottes</p> <p>Petit suisse aromatisé </p> <p>Compote de pommes</p> <p><b>S/P:</b> Roulade de volaille / Aiguillettes de poulet à la crème <b>S/V:</b> Salade brésilienne / Omelette fromage</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



SEMAINE 37 - DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Oeuf dur mayonnaise		Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette
Bœuf bourguignon (PC)	Raviolini ricotta et épinards (PC)		Grignotine de porc*	Nuggets de poisson
Yaourt aromatisé	Fruit de saison		Beignets de chou-fleur	Macaroni au beurre
Crème dessert chocolat			Vache qui rit	Petit suisse aux fruits
S/V: Pané fromager			Gâteau marbré	Fruit de saison
			S/P: Sauté de poulet S/V: Feuilleté 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:

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



SEMAINE 38 - DU 18 AU 23 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Salade Domino		Betteraves à l'échalotte	Carottes râpées
Escalope viennoise	Colin gratiné au fromage		Boulettes bœuf au paprika	Tomate farcie veggie
Coquillettes	Ratatouille et pommes de terre		Pommes vapeur	Riz
Fromage blanc	Vache Picon		Petit moulé	Fromage blanc
Fruit de saison	Crème dessert vanille		Fruit de saison	Palet breton
S/V: Nuggets de poisson			S/V: Boulettes de sarrasin	

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:**

**Salade domino:** Pommes de terre, carottes en dés, maïs, petit pois

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 39 - DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade de maïs			Pâté de volaille
Sauté de dinde à l'estragon	Omelette basquaise Haricots verts persillés			Colin poêlé au beurre
Tortis	Edam			Chou-fleur et brocolis
Camembert	Cookies vanille aux pépites de chocolat			Fromage frais nature
Mousse au chocolat				Fruit de saison
S/V: Poisson en sauce				S/V: Salade coleslaw

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:**

**Salade de maïs:** Maïs, tomates, poivrons, olives noires  
**Salade coleslaw:** Chou blanc et carottes râpés

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