










SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Tarte au fromage		 GALETTE DES ROIS	Saucisson à l'ail*
Cordon bleu	Omelette 			Filet de colin meunière 
Haricots verts	Courgettes et pommes de terre			Petits pois
Kiri 	Yaourt aromatisé 			Petit suisse aux fruits 
Mousse au chocolat	Fruit de saison			Gélatifié vanille
S/V : Poisson pané				S/P : Terrine de légumes S/V : Terrine de légumes

 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/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Potage tomate		Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Rissolette de veau	Sauté de poulet vallée d'Auge		Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Gratin de ratatouille	Pommes de terre en quartiers		Tartare nature	Trio de légumes
Yaourt aux fruits mixés	Emmental		Fruit de saison	Fromage frais aromatisé
Compote de pommes	Eclair au chocolat			Fruit de saison
S/V : Pané fromagé	S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson 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:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz








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






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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Carottes râpées		Pâte en croûte*	Salade verte
Saucisses de Strasbourg*	Filet de lieu sauce citron vert 		Colombo de veau (PC) 	Lasagnes végétarienne (PC)
Coquillettes	Epinards à la crème		Fromage frais aux fruits	Buchette
Vache qui rit 	Brie 		Fruit de saison 	Compote de pommes fraises 
Crème dessert vanille	Tarte aux pommes			
S/P : Rôti de dindonneau S/V : Pané de blé tomates mozzarella			S/P : Pâté croûte de volaille / choucroute sans porc S/V : Salade de pâtes / Choucroute au poisson / Colombo 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 :

Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.








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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 		Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Burger de veau		Couscous	Boulettes de bœuf aux oignons
Lentilles au jus	Courgettes sautées pommes terre		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Petit suisse sucré	Fromage ovale		Samos	Crêpe au chocolat
Fruit de saison	Compote de pommes 		Ile Flottante	
S/P : Terrine de poisson / Rôti dinde aux lentilles S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Battonnets de mozzarella			S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière



INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS Ecole LOUAN VILLEGRUIS



SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de l'ouest	Potage aux 7 légumes		Salade verte	Nems au poulet
Filet de poulet sauce chasseur	Cassoulet* (PC)		Hachis parmentier (PC)	Grignotines de porc sauce asiatique*
Semoule	Six de savoie		Emmental	Riz cantonais
Pont-l'évêque	Cocktail de fruits au sirop		Flan nappé caramel	Tarte au chocolat et à la noix de coco
Fruit de saison	S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané		S/V : Parmentier de poisson / Poisson en sauce	S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique
S/V : Omelette				

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 l'ouest: Fonds d'artichauts, tomates, maïs
Sauce chasseur: Oignons et champignons

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

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



SEMAINE 09 - DU 26 FEVRIER AU 1 MARS 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de patés	Salade verte		Radis beurre	Salade fleurette
Paupiette de veau à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)		Tajine de poisson pdt et olives (PC)	Boulettes de bœuf mironton
Petits pois				Ebly aux légumes
Yaourt aux fruits mixés	Yaourt sucré		Tomme Blanche	Kiri
Fruit de saison	Muffin au chocolat		Flan nappé caramel	Compote de pommes
S/V : Poisson gratiné au fromage				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:

- Salade fleurette, carottes, maïs, cornichons
- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS Ecole LOUAN VILLEGRUIS



SEMAINE 10 - DU 04 AU 08 MARS 2024 - (ECOLES IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Salade coleslaw		Tomates vinaigrette	Concombre au yaourt
Blanc de poulet au velouté de tomate	Cheeseburger		Filet de colin façon papillote	Coustillants au fromage
Carottes au beurre	Frites		Pommes vapeur	Lentilles
Camembert	Donuts		Petit suisse aux fruits	Banane
Fruits au sirop			Fruit de saison	
S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	S/V : Fish burger			

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