



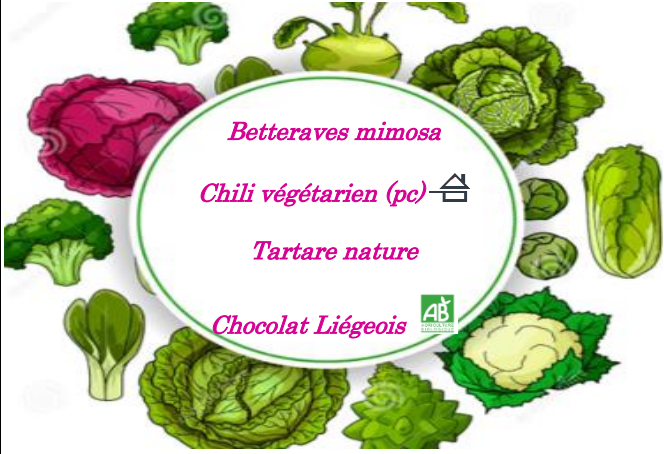


MENUS Ecole LOUAN VILLEGRUIS Semaine du 02 au 06 janvier 2023

LUNDI - CENTRES DE LOISIRS	MARDI
	 <p>Salade de concombres Tomate farcie veggi's Riz Kiri Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Vive la Galette</p>
 VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Gélifié vanille</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Terrine de légumes S/V : Terrine de légumes</p>	<p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements








MENUS Ecole LOUAN VILLEGRUIS Semaine du 09 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Accras de poisson</i></p> <p><i>Rissolette de veau</i></p> <p><i>Gratin de ratatouille</i></p> <p><i>Boursin</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané fromager</p>	<p><i>Potage tomate</i></p> <p><i>Sauté de dinde vallée d'Auge</i></p> <p><i>Pommes de terre en quartiers</i></p> <p><i>Emmental</i> </p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Betteraves mimosa</i></p> <p><i>Chili végétarien (pc)</i> </p> <p><i>Tartare nature</i></p> <p><i>Chocolat Liégeois</i> </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p><i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Nuggets de poissons</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Banane</i></p>	<p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ * <i>Plat contenant du porc</i></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements










MENUS Ecole LOUAN VILLEGRUIS Semaine du 16 au 20 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<p>Potage (poireaux et pommes de terre)</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p><u>Substitution</u> <i>S/P</i> : Rôti de dindonneau <i>S/V</i> : Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de lieu sauce citron vert </p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Brie </p> <p>Gâteau basque</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Pâté en croûte*</p> <p>Choucroute* (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Banane </p> <p><u>Substitution</u> <i>S/P</i> : Pâté en croûte de volaille / Choucroute sans porc <i>S/V</i> : Rosini au thon / Choucroute de poisson (pc)</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Tarte aux trois fromages</p> <p>Parmentier aux légumes</p> <p>Compote de pommes</p> <p>fraises </p>	<p><u>Rosini au thon</u> : Rosini(pâtes), thon, tomates</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, Egrené végétal, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole LOUAN VILLEGRUIS Semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI
 <p><i>Nems au poulet</i></p> <p><i>Grignotines de porc sauce asiatique*</i></p> <p><i>Riz cantonais</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/P : Sauté de poulet sauce asiatique</i> <i>S/V : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique</i></p>	<p><i>Concombres à la crème</i> </p> <p><i>Burger de veau</i></p> <p><i>Courgettes sautées et pommes de terre</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Clémentine</i></p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/V : Bâtonnets de mozzarella</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Salade coleslaw</i> </p> <p><i>Couscous « Boulettes » végétal (pc)</i> </p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Filet de colin poêlé au beurre</i> </p> <p><i>Carottes au beurre</i></p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Crème dessert caramel</i></p>	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole LOUAN VILLEGRUIS Semaine du 30 janvier au 03 février 2023

LUNDI	MARDI
<p>Endives  vinaigrette au miel</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l'évêque </p> <p>Liégeois vanille</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p>Potage aux 7 légumes</p> <p>Cassoulet* (pc) </p> <p>Six de Savoie</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Crêpe jambon fromage *</p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Boulettes de sarrasin</p> <p>C'est la Chandeleur</p> 
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Pizza au fromage</p> <p>Œufs durs  et épinards</p> <p>Sauce mornay (pc) </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p><u>Sauce chasseur</u> : Oignons et champignons</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

MENUS Ecole LOUAN VILLEGRUIS Semaine du 06 au 10 février 2023







LUNDI	MARDI
<p><i>Sardine à la tomate</i></p> <p><i>Poulet rôti</i></p> <p><i>Poêlée Victoria</i></p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p><i>Flan vanille</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p><i>Tomate mimosa</i></p> <p><i>Cassolette de poissons</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Poire </p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Samoussa aux légumes</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i> </p> <p><i>Petit moulé</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Mortadelle de volaille</i></p> <p><i>Feuilleté de poisson au beurre blanc</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i> </p> <p><i>Buchette</i></p> <p><i>Clémentine</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V: Friand au fromage</p>	<p><u>Cassolette de poissons</u> : poissons, carottes, poireaux, crème fraîche.</p> <p><u>Poêlée Victoria</u> : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole LOUAN VILLEGRUIS

Semaine du 13 au 17 février 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade de tortis napolitaine</i></p> <p><i>Escalope de poulet pané</i></p> <p><i>Poêlée de légumes</i></p> <p><i>Carré frais</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	 <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Boulettes de sarrasin</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i>  <i>Orange</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Potage potiron</i></p> <p><i>Emincé de poulet façon kebab</i></p> <p><i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i> </p> <p><i>Brownies</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafel en sauce</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Macédoine à la russe</i></p> <p><i>Poisson meunière</i> </p> <p><i>Röstis aux légumes</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Madeleine</i> </p>	<p><u>Salade de tortis napolitaine</u> : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette.</p> <p><u>Macédoine à la russe</u> : macédoine de légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

