

MENUS Ecole LOUAN VILLEGRUIS FONTAINE Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Galette bretonne</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Mortadelle de volaille S/V : Terrine de saumon / Poisson pané</p>	<p>Concombres à la menthe </p> <p>Steak haché de bœuf et ketchup</p> <p>Frites </p> <p>Edam</p> <p>Pâtisserie</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Melon jaune </p> <p>Chipolatas grillées * </p> <p>Rôstis aux légumes</p> <p>Samos</p> <p>Fraises</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisse de volaille / S/V : Pané fromagé</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates et maïs</p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Buchette</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale















Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

MENUS Ecole LOUAN VILLEGRUIS FONTAINE Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Tajine de poissons pdt et olives (pc)  </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Compote biscuitée</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Riz niçois au thon </p> <p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Coulommiers</p> <p>Madeleine pur beurre </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Hachis de poisson (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sauté de poulet vallée</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Poire </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafels en sauce</p>	<p><u>Riz niçois au thon</u> : riz, tomates, poivrons, olives, oignons rouges, thon.</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole LOUAN VILLEGRUIS FONTAINE Semaine 23 au 27 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i></p> <p><i>Boulettes de riz Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i></p> <p><i>Galette pur beurre</i></p>	<p>Melon </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Petits pois carotte </p> <p>St-Morêt</p> <p>Ile flottante</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané de blé tomate-mozzarella</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Bon Jeudi</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
	<p><i>S/P : Sans porc</i> <i>S/V : Sans viande</i></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée

MENUS Ecole LOUAN VILLEGRUIS FONTAINE Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Jambon cornichons*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Jambon de dinde S/V : Boulettes de sarrasin à l'orientale</p>	<p>Pâté de campagne*</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Banane </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté de volaille / S/V : Terrine de poisson</p>
MERCDREDI	JEUDI
	<p>Melon vert</p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Fripon</p> <p>Nectarine</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Couscous au poisson (pc)</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Concombres au yaourt </p> <p>Omelette au fromage Pommes noisette</p> <p>Compote Pommes-fraises</p>	<p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique











Appellation d'Origine Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole LOUAN VILLEGRUIS FONTAINE Semaine du 06 au 10 juin 2021

LUNDI	MARDI
	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Farfalle</p> <p>Boursin nature</p> <p>Crème dessert vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes de sarrasin lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt sucré Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Saint nectaire</p> <p>Cerises</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Feuilleté au fromage / S/V : Feuilleté au fromage</p>	<p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique














Appellation d'Origine
Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité







MENUS Ecole LOUAN VILLEGRUIS FONTAINE

Semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Melon charentais</p> <p>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)</p> <p>Vache Picon</p> <p>Tarte aux fruits</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Raviolini ricotta épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p> Pastèque </p> <p>Mixed grill* </p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Mixed grill (sans porc) S/V : Poisson mariné </p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade composée</p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes (stock)</p>	<p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</p> <p><u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités➤ * Plat contenant du porc



MENUS Ecole LOUAN VILLEGRUIS FONTAINE Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade verte </p> <p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pêche</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Jambon de dinde / S/V : Marmite de poisson</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Croc 'lait</p> <p>Abricots</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Petit-suisse aux fruits </p> <p>Compote pommes-poires</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Falafels en sauce</p>	<p><i>Fish and chips</i> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>></p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

MENUS Ecole LOUAN VILLEGRUIS FONTAINE Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022




LUNDI	MARDI
<p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette) </i></p> <p><i>Rôti de dinde</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Ananas</i></p> <p><u>Substitution</u> <i>S/V : Pané de blé tomate mozzarella</i></p>	<p><i>Pastèque</i></p> <p><i>Nuggets de poisson</i></p> <p><i>Printanière de légumes</i></p> <p><i>Yaourt sucré </i></p> <p><i>Fraises</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Salade verte vinaigrette ciboulette</i></p> <p><i>Paëlla (pc) </i></p> <p><i>Fromage ovale</i></p> <p><i>Pêche</i></p> <p><u>Substitution</u> <i>S/V : Paëlla de la mer (pc) </i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Melon Charentais </i></p> <p><i>Jambon de dinde</i></p> <p><i>Chips</i></p> <p><i>Emmental </i></p> <p><i>Beignet au chocolat</i></p> <p><u>Substitution</u> <i>S/V : Salade de pomme de terre au thon (pc)</i></p>	<p><i>S/P : Sans porc</i> <i>S/V : Sans viande</i></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole LOUAN VILLEGRUIS FONTAINE Semaine du 04 au 07 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Paupiette de dinde à la tomate</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Chanteneige</p> <p>Cerises</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc)</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Lasagne végétale</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Melon </p> <p>Poulet rôti et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée