

MENUS Ecole LOUAN - VILLEGRUIS

Semaine du 07 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<i>Potage aux sept légumes</i> <i>Palette de porc à la diable*</i> <i>Coquillettes</i> <i>Pyrénées</i> <i>Crème dessert chocolat</i>  <u><i>Substitution</i></u> <i>S/P: Rôti de dinde à la diable</i> <i>S/V: Omelette au fromage</i>	<i>Tomate au thon</i> <i>Bœuf bourguignon (pc)</i>   <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Compote de pommes</i>  <u><i>Substitution</i></u> <i>S/V: Poisson pané</i>
MERCREDI	JEUDI
	<i>Salade d'Ebly</i> <i>Nuggets de poissons</i> <i>Gratin de chou-fleur</i>  <i>Cantadou</i> <i>Clémentine</i>
VENDREDI	INFORMATIONS
	<p><u><i>Palette de porc à la diable</i></u> : sauce moutarde et persil.</p> <p><u><i>Salade d'Ebly</i></u> : Ebly, tomates, poivrons, olives</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Ecole LOUAN - VILLEGRUIS

Semaine du 14 au 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves maïs vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaise (pc)</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Poire </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Lasagnes au saumon (pc)</p>	 <p>Salade verte  Et emmental</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Pizza</p> <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Coco mijotés</p> <p>Kiri </p> <p>Gâteau de semoule</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson meunière</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale  « Pêche Française »</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><i>Parmentier de légumes</i> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole LOUAN - VILLEGRUIS

Semaine du 21 au 25 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<i>Maquereau à la tomate</i> <i>Sauté d'agneau marengo</i> <i>Pommes vapeur</i> <i>Rondelé au sel de Guérande</i> <i>Compote de pommes</i>  <u><i>Substitution</i></u> <i>S/V: Poisson pané</i>	 <p><i>Euf dur</i>  <i>mayonnaise</i> <i>Bouchées de riz façon thaï</i> <i>Lentilles</i> <i>Yaourt à la grecque et colis de framboise</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<i>Salade verte</i> <i>Paupiette de dinde à l'estragon</i> <i>Trio de légumes</i>  <i>Tartare ail et fines herbes</i> <i>Poire au chocolat</i> <u><i>Substitution</i></u> <i>S/V: Paëlla de la mer</i>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Salade piémontaise</i>  <i>Filet de colin meunière</i>  <i>Chou-fleur persillé</i>  <i>Fromage frais aromatisé</i>  <i>Banane</i> <u><i>Substitution</i></u> <i>S/V: Salade de pomme de terre</i>	<p>» <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>» <i>* Plat contenant du porc</i></p> <p>»</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Ecole LOUAN - VILLEGRUIS

Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<i>Potage tomate</i> <i>Blanquette de veau</i> <i>Riz</i> <i>Saint-Nectaire</i> <i>Crème dessert vanille</i> <u><i>Substitution</i></u> <i>S/V: Boulettes de sarrasin</i>	<i>Quiche lorraine*</i> <i>Saucisse fumée*</i> <i>Ratatouille et pommes de terre</i> <i>Yaourt à boire</i> <i>Panettone</i> <u><i>Substitution</i></u> <i>S/P: Tarte au fromage / Saucisses de volaille</i> <i>S/V: Tarte au fromage / Poisson pané</i>
MERCREDI	JEUDI
	 <i>Carottes râpées</i> <i>Couscous végétal (pc)</i> <i>Yaourt sucré</i> <i>Clémentine</i>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Surimi mayonnaise</i> <i>Feuilleté de poisson beurre blanc</i> <i>Gratin de poireaux</i> <i>Camembert</i> <i>Liégeois chocolat</i>	<p>« INFORMATIONS »</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Ecole LOUAN - VILLEGRUIS

Semaine du 05 au 09 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<i>Potage</i> <i>Poulet rôti marné</i>  <i>Coquillettes</i> <i>Buchette</i>  <i>Compote de pommes</i> <u>Substitution</u> S/V : Poisson meunière	<i>Salade coleslaw</i>  <i>Fish and chips sauce tartare (pc)</i>  <i>Petit moulé</i> <i>Crème dessert praliné</i>
MERCREDI	JEUDI
	 <p> <i>Salade Mexico</i>  <i>Curry de lentilles (pc)</i>  <i>Kiri</i>  <i>Poire</i>  </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Roulade de volaille</i> <i>Rôti de porc aux pruneaux*</i> <i>Haricots verts</i>  <i>Carré de l'Est</i> <i>Gaufre liégeoise</i> <u>Substitution</u> S/P : Rôti de dinde aux pruneaux S/V : Terrine de légumes / Omelette	<p> <i>Fish and chips</i> : poisson pané, frites et sauce tartare. <i>Curry de lentilles</i> : lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil. <i>Salade Mexico</i> : maïs, tomates, concombres. </p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc ➤

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Ecole LOUAN - VILLEGRUIS

Semaine du 12 au 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Salade domino</i> </p> <p><i>Aiguillettes de blé au fromage</i> <i>Gratin de légumes</i></p> <p><i>Emmental</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p><i>Concombres à la sauce bulgare</i> </p> <p><i>Steak haché et ketchup</i> </p> <p><i>Macaroni au beurre</i></p> <p><i>Petit suisse nature</i> </p> <p><i>Banane sauce chocolat</i></p> <p><i>Substitution</i> S/V: Falafel en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
	<h1>Repas de Noël</h1> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive</i> </p> <p><i>Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Brie</i> </p> <p><i>Poire</i></p>	<p><i>Salade domino</i> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, vinaigrette.</p> <p><i>Sauce bulgare</i> : fromage blanc, paprika, persil, sel, poivre.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ * <i>Plat contenant du porc</i> ➤

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



Haute Valeur
Environnementale



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison