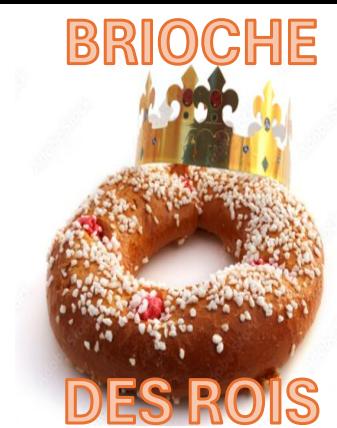




MENUS LOUAN VILLEGRUIS



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
Potage 7 légumes Lasagnes à la provençale (pc) Yaourt aromatisé Fruit 	Tarte au fromage Cordon bleu Purée de butternut Boursin Fruit S/V : Poisson pané			Saucisson à l'ail * Filet de colin meunière Beignets de chou fleur Tomme blanche Flan nappé caramel S/P : Roulade de volaille S/V : Œuf dur mayonnaise

	Plat Fait Maison
	Label Rouge
	Viande Bovine Française
	Produits Locaux
	Plat Végétarien
	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
	MSC Pêche Durable
	Haute Valeur Environnementale
	Appellation d'Origine Protégée

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
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS LOUAN VILLEGRUIS



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Accras de poisson Sauté de bœuf aux carottes (pc)   Yaourt aux fruits mixés Gâteau de semoule S/V : Poisson en sauce	Potage tomate basilic Sauté de poulet vallée d'Auge Penne Emmental Fruit S/V : Omelette		Concombre vinaigrette Chili végétarien (pc) (Egréné végétale)   Buchette Eclair au chocolat	Crêpe au fromage Nuggets de poisson Trio de légumes Fromage frais aux fruits Fruit

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Chili végétarien : Égrené 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

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS LOUAN VILLEGRUIS



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Potage poireaux pommes de terre	Pâté en croûte *		Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
Saucisse de Strasbourg*	Filet de colin sauce au citron vert		Choucroute garnie * (pc)	Croustillant au fromage
Pommes röstis	Beignets de brocolis			Lentilles vertes garnie
Yaourt à la vanille	Fromage blanc sucré		Carré de l'est	
Fruit	Fruit		Banane	Compote pommes-framboises
S/P : Saucisses de volaille	S/P : Pâté en croûte de volaille		S/P : Choucroute sans porc (pc)	
S/V : Pané de blé tomates mozzarella	S/V : Salade de pâtes		S/V : Choucroute de poisson (pc)	

	Plat Fait Maison
	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
	Label Rouge
	MSC Pêche Durable
	Viande Bovine Française
	Produits Locaux
	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
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS LOUAN VILLEGRUIS



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Betteraves à l'échalote	Concombre à la crème		Salade verte vinaigrette 	Crêpe jambon-fromage* 
Cuisse de poulet rôtie	Poisson pané 		Couscous végétal (pc) 	Boulettes de bœuf aux oignons 
Purée de carottes	Gratin dauphinois			Haricots verts 
Petits suisses aux fruits	Yaourt aux fruits mixés		Samos	Crêpe au sucre
Fruit	Compote de pommes 		Banane 	S/P : Crêpe au fromage
S/V : Omelette				S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière

 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:

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

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS LOUAN VILLEGRUIS



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Salade de maïs Rissolette de veau Pâtes Pont l'évêque Liégeois vanille S/V : Pané de blé fromage épinards	Salade fantaisie Colin poêlé au beurre Carottes au beurre Gouda Cocktail de fruits		Terrine de légumes mayonnaise Emincé de poulet façon kebab Pommes vapeur Petits suisses aux fruits Fruit	Œuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards Tomme blanche Gâteau basque

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 fantaisie : Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombre

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

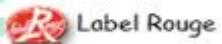
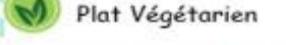


MENUS LOUAN VILLEGRUIS



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
<p>Roulade de volaille</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Poêlée victoria</p> <p>Camembert </p> <p>Riz au lait</p> <p>S/P : Sauté de poulet à la moutarde</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané</p>	<p>J'PEUX PAS J'AI CROZIFLETTE</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p> 	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Pave de hoki au citron vert </p> <p>Petits pois </p> <p>Buchette</p> <p>Banane</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:

Poêlée Victoria : petits-pois, carottes, haricots plats, ananas

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 LOUAN VILLEGRUIS



SEMAINE 08- DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Sardine à la tomate	Nems au poulet		Tarte tomate chèvre	Feuilleté hot dog*
Escalope de poulet pané	Sauté de porc au caramel*		Bouchées végétales	Filet de colin saveurs provençales
Carottes au jus	Nouilles sautées		Mijote de légumes d'hiver	Rosties aux légumes
Petits suisses aux fruits	Dessert à la noix de coco		Yaourt sucré	Kiri
Compote de pommes	S/P : Sauté de poulet au caramel		Palet breton	Crème dessert praliné
S/V : Poisson pané	S/V : Nems aux légumes / Omelette			S/P : Friand au fromage
				S/V : Friand au fromage

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Mijoté de légumes d'hiver : Carottes, panais, poireaux, pommes de terre

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