



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
<p>Potage 7 légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Boursin</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>BRIOCHE</p>  <p>DES ROIS</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>S/P : Roulade de volaille</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise</p>



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
<p>Accras de poisson</p> <p>Sauté de bœuf aux carottes (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Gâteau de semoule</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Potage tomate basilic</p> <p>Sauté de poulet vallée d'Auge</p> <p>Penne</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Omelette</p>		<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Chili végétarien (pc)  </p> <p>(Egrené végétale)</p> <p>Buchette</p> <p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Trio de légumes </p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</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:

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 mozarrella	S/V : Salade de pâtes		S/V : Choucroute de poisson (pc)	

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 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
<p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Compote de pommes </p>		<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Banane </p>	<p> Crêpe jambon-fromage*</p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p> Haricots verts </p> <p>Crêpe au sucre</p> <p>S/P : Crêpe au fromage</p> <p>S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière</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:

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 Rissollette 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 S/V : Poisson en sauce	Oeuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards Tomme blanche Gâteau basque

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:

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</p>  <p>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

 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:

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 Escalope de poulet pané Carottes au jus Petits suisses aux fruits Compote de pommes S/V : Poisson pané	Nems au poulet Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées Dessert à la noix de coco S/P : Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette		Tarte tomate chèvre Bouchées végétales Mijote de légumes d'hiver Yaourt sucré Palet breton	Feuilleté hot dog* Filet de colin saveurs provençales Rosties aux légumes Kiri Crème dessert praliné 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