







# MENU LOUAN



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade des Andes		Concombres à la crème 	Salami*
Cordon bleu	Escalope de poulet grillé		Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 	Pommes sautées		Gratin dauphinois	Purée de butternut
Croc'lait	Tomme blanche		Yaourt sucré	Candadou
Crème dessert chocolat	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson			S/P: Roulade de volaille S/V: Taboulé

 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 des Andes: Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte		Terrine de légumes sauce ciboulette	Carottes râpées aux agrumes
	Lasagnes végétariennes (pc)		Cassoulet* (PC)	Filet de lieu frais à la provençale
	Chanteneige		Kiri	Tortis
	Compote biscuitée		Banane	Yaourt sucré
				Cookies aux pépites de chocolat
			S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	

- 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






- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENU LOUAN



SEMAINE 47 - DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise		Salade verte 	Salade piémontaise
Sauté de bœuf aux cornichons 	Nuggets de fromage		Hachis parmentier (PC) 	Filet de colin meunière
Semoule	Lentilles vertes		Tartare ail et fines herbes	Chou fleur
Petit suisse sucré	Fruit de saison		Flan nappé caramel	Fromage ovale
Fruit de saison 			S/V: Parmentier de poisson / Poisson en sauce	S/V: Salade piémontaise sans viande
S/V: Marmite de poisson				



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 piémontaise:** Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur





- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

\* Plat contenant du porc

**MENU LOUAN**



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage tomate</p> <p>Sauté de poulet à la niçoise</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote pommes-fraises</p> <p>S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce</p>		<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Filet de lieu sauce crevettes</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Liégeois chocolat</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:**

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc