

Restaurant Scolaire de Loué

Semaine du 25 février au 1er mars



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	VELOUTE DE TOMATES	SALADE DE CHOU CHINOIS	CELERI RAPE	SALADE DU CHEF*	SAUCISSON A L'AIL 
Plat	CORDON BLEU	COLOMBO DE PORC 	CHILI CON CARNE	EMINCE DE VEAU MARENGO	POISSON DU MARCHE SAUCE OSEILLE
Accompagnements	PATES	HARICOTS VERTS	RIZ	COEUR DE BLE	GRATIN DE CHOU-FLEUR / POMMES DE TERRE
	SALSIFIS PERSILLES			JULIENNE DE LEGUMES	
Fromage	VACHE QUI RIT	EMMENTAL	ST PAULIN	ASSORTIMENT DE FROMAGES 	CAMEMBERT
Dessert	FRUIT DE SAISON 	GATEAU MARBRE	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS 
Goûter			PAIN / BEURRE / CHOCOLAT		



Produit Bio 

Produit Local 

*Salade du chef : salade verte, maïs, dés de fromage, dés de tomate

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant Scolaire de Loué

Semaine du 4 au 8 mars



	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	RILLETES DE THON		VELOUTE DE LEGUMES		SALADE DE RIZ		COLESLAW*		PIZZA	
Plat	SAUTE DE BOEUF		BLANQUETTE DE POISSON		FILET DE POULET SAUCE CREME		SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX		BOULES D'AGNEAU A LA MENTHE	
Accompagnements	CAROTTES SAUTEES		BLE		PETITS POIS		FRITES		LEGUMES COUSCOUS	
	PATES		BRUNOISE DE LEGUMES						SEMOULE	
Fromage	TOMME DES LOGES		FONDU CARRE		GOUDA		YAOURT NATURE DE SPAY		ASSORTIMENT DE FROMAGES	
Dessert	FRUIT DE SAISON		CREPES		FRUIT DE SAISON		PECHE AU SIROP		FLAN NAPPE CAMEL	
Goûter					YAOURT / BISCUIT					



Produit Bio



Produit Local



*Coleslaw : carottes et céleri râpés

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant Scolaire de Loué

Semaine du 11 au 15 mars



REPAS A THEME :
MONTAGNE

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	MEDAILLON DE SURIMI		VELOUTE DE COURGES AU BLEU D'AUVERGNE		SALADE DE PATES		TABOULE		VELOUTE DE LEGUMES	
Plat	CHIPOLATAS		TARTIFLETTE		COTE DE PORC CHARCUTIERE		POISSON BEURRE BLANC		SAUTE DE BOEUF AU PAPRIKA	
Accompagnements	POEELE DE LEGUMES		SALADE		GRATIN DE CHOU-FLEUR / POMMES DE TERRE		PUREE DE POTIMARRON		COEUR DE BLE	
	LENTILLES								FONDUE DE POIREAUX	
Fromage	ST MORET				CARRE FONDU		ASSORTIMENT DE FROMAGES		GOUDA	
Dessert	FRUIT DE SAISON		BISCUIT DE SAVOIE		FRUIT DE SAISON		FLAN PATISSIER		FRUIT DE SAISON	
Goûter					PAIN / BEURRE / CHOCOLAT					



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant Scolaire de Loué

Semaine du 18 au 22 mars



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	POTAGE DUBARRY (chou-fleur)	SALADE VERTE AUX CROUTONS	BETTERAVES EN VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ AUX OEUFS DURS ET MAIS	CELERI REMOULADE
Plat	JAMBON	POULET AUX CHAMPIGNONS	CERVELAS OBERNOIS	DOS DE COLIN SAUCE CITRON	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE TOMATE
Accompagnements	POMMES RISSOLEES	CAROTTES SAUTEES	HARICOTS VERTS	GRATIN DE BROCOLIS	PUREE DE LEGUMES
		PATES		BLE	
Fromage	YAOURT NATURE DE SPAY 	SPAYEN 	ST NECTAIRE	ST PAULIN	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT	YAOURT AROMATISE	LIEGEOIS VANILLE	POIRE AU CHOCOLAT
Coûter			FRUIT / BISCUIT		



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant Scolaire de Loué

Semaine du 25 au 29 mars



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE VERTE A LA MIMOLETTE	SALADE DE PERLES	POTAGE DE LEGUMES	CHOU A LA BERLINOISE*	VELOUTE DE COURGETTES AU CEMEMBERT
Plat	PATES	EMINCE DE PORC	PAUPIETTE DE VEAU A L'ESTRAGON	HACHIS PARMENTIER	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA NORMANDE
Accompagnements	AU SAUMON	PETITS POIS	RIZ A LA TOMATE	SALADE	HARICOTS BEURRE
		SEMOULE			COEUR DE BLE
Fromage	EMMENTAL	YAOURT	CANTAFRAIS	CAMEMBERT	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	CREME DESSERT AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME BANANE	ROULE A L'ABRICOT
Goûter			YAOURT / BISCUIT		



Produit Bio



Produit Local



*Chou blanc à la berlinoise : chou blanc râpé, lardons, emmental

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant Scolaire de Loué

Semaine du 1er au 5 avril



	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	CONCOMBRE A LA CREME		VELOUTE DE LEGUMES		CELERI REMOULADE		SALADE DE BLE		FRIAND AU FROMAGE	
Plat	LASAGNES A LA BOLOGNAISE		ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE		EMINCE DE DINDE A L'ESTRAGON		DOS DE MERLU SAUCE CREVETTES		SAUTE DE BOEUF A LA PROVENCALE	
Accompagnements	SALADE		POELEE DE LEGUMES / POMMES DE TERRE		COEUR DE BLE		PUREE DE BROCOLIS		Frites	
							RIZ			
Fromage	TOMME DES LOGES		PETIT SUISSIE AROMATISE		VACHE QUI RIT		ASSORTIMENT DE FROMAGES		COULOMMIERS	
Dessert	YAOURT A LA FRAISE		FRUIT DE SAISON		CREME VANILLE		FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE POIRES	
Coûter					PAIN / BEURRE / CHOCOLAT					



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant Scolaire de Loué

Semaine du 8 au 12 avril (vacances scolaires)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	TERRINE DE CAMPAGNE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ	RADIS ROSES ET BEURRE	RILLETES DE THON
Plat	FRICASSEE DE VOLAILLE	NUGGETS DE POISSON	BOULES DE BOEUF AU CURRY	CHIPOLATAS	BLANQUETTE DE VEAU
Accompagnements	HARICOTS BEURRE	COQUILLETES	LEGUMES COUSCOUS	LENTILLES	CAROTTES
Fromage	BRIE	EMMENTAL	CHANTENEIGE	CARRE FONDU	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	ENTREMETS CHOCOLAT (lait local)	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU YAOURT	COMPOTE POMME FRAISE	FRUIT DE SAISON
Goûter			FRUIT / BISCUIT		



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant Scolaire de Loué

Semaine du 15 au 19 avril (vacances scolaires)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	PIZZA	CAROTTES RAPEES 	SAUCISSON A L'AIL	SALADE DE HARICOTS VERTS
Plat	PATES A LA CARBONARA	EMINCE DE BOEUF 	TORTILLA	DOS DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE	POULET ROTI 
Accompagnements	SALADE	JARDINIERE DE LEGUMES	SALADE 	POEELE DE BROCOLIS	FRITES
Fromage	EDAM	YAOURT 	RONDELE AIL ET FINES HERBES	GOUDA	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	ABRICOTS AUX AMANDES	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU COULIS	SEMOULE AU LAIT (lait Bio) 	FRUIT DE SAISON
Goûter			PAIN / BEURRE / CHOCOLAT		



Produit Bio 

Produit Local 

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements