

# Restaurant Scolaire de Loué

Semaine du 22 au 26 avril




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	LUNDI DE PAQUES	BETTERAVES VINAIGRETTE AU MIEL	RADIS ROSES ET BEURRE	VELOUTE DE TOMATES AUX VERMICELLES	CONCOMBRE SAUCE BULGARE
Plat		<b>NORMANDIN DE VEAU SAUCE TARTARE</b>	<b>BLANQUETTE DE VOLAILLE</b>	<b>BOULETTES BOULGHOUR QUINOA ET POIS CHICHES</b>	<b>POISSON DU MARCHE</b>
Accompagnements		HARICOTS VERTS	RIZ	POEELE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE RISSOLEES
Fromage		VACHE QUI RIT	EMMENTAL	YAOURT NATURE DES LOGES	FONDUE DE POIREAUX
Dessert		FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POIRES	FRUIT DE SAISON	SAINT NECTAIRE
Goûter			YAOURT / BISCUIT		CRUMBLE AUX POMMES



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 29 avril au 3 mai

api



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	CELERI VINAIGRETTE	SALADE DE COEURS DE PALMIER	FERIE	SAUCISSON A L'AIL	CHAMPIGNONS A LA CREME
Plat	ROTI DE DINDE SAUCE CURRY	SAUTE DE BOEUF		POISSON DU MARCHÉ SAUCE HOLLANDAISE	JAMBON BRAISE
Accompagnements	PETITS POIS	BLE		COURGETTES BRAISEES	COQUILLETES
	POLENTA	CAROTTES VICHY		RIZ	POELEE DE BROCOLIS
Fromage	CAMEMBERT	TOMME DES LOGES		YAOURT AUX FRUITS DES LOGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FLAN VANILLE	GATEAU AU YAOURT		FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP
Goûter					



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 6 au 10 mai




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	FOND D'ARTICHAUT A LA CREME	CAROTTES RAPEES	FERIE	TARTE AU FROMAGE	RADIS ET BEURRE
Plat	ESCALOPE DE PORC A LA SAUCE TOMATE 	POISSON DU MARCHE SAUCE NORMANDE		CURRY DE POULET LOCAL A LA BANANE 	ESTOUFFADE DE BOEUF AUX HERBES (LES DELICES DE BEAUREGARD) 
Accompagnements	SEMOULE	PANAIS BRAISES		HARICOTS BEURRE	FRITES
	BLETTES A LA BECHAMEL	COEUR DE BLE		RIZ	SALADE VERTE
Fromage	CHEVRE FERME LES PTITS BIQUOUX 	COMTE		PETIT SUISSE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	SALADE DE FRUITS FRAIS	SABLE FRAISE RHUBARBE 		FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS
Goûter					



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 13 au 17 mai

api



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	CHOU ROUGE AUX RAISINS SECS	SALADE COLESLAW	HARICOTS VERTS PERSILLES	MACEDOINE DE LEGUMES	ECRASE DE SARDINES SUR TOAST
<b>Plat</b>	DOS DE COLIN SAUCE CREVETTES	BOEUF BOURGUIGNON 	SAUCISSE FUMEE	QUICHE LORRAINE	SAUTE DE PORC A L'ANANAS 
<b>Accompagnements</b>	POMMES DE TERRE VAPEUR	MACARONI	PUREE DE CAROTTES	SALADE VERTE	FONDUE DE POIREAUX
	RATATOUILLE	JARDINIERE DE LEGUMES			COEUR DE BLE
<b>Fromage</b>	YAOURT NATURE DE SPAY 	CANTAL	FROMAGE	SPAYEN 	ASSORTIMENT DE FROMAGES
<b>Dessert</b>	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES 	GATEAU AU YAOURT	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
<b>Goûter</b>			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 20 au 24 mai

api



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MOUSSE DE BETTERAVES A LA FRAMBOISE	SALADE PRINTANIERE*	SALADE D'AVOCAT AU SURIMI	RILLETES
Plat	SAUTE DE VOLAILLE A LA CREME CITRONNEE	ROTI DE PORC A LA MOUTARDE	COUSCOUS	POISSON DU MARCHE BEURRE BLANC	ESTOUFFADE DE BOEUF (LES DELICES DE BEAUREGARD)
Accompagnements	PUREE DE PATATES DOUCES	POMMES DE TERRE PERSILLEES		EPINARDS	DES DE CELERI BRAISES
	COURGETTES	AUBERGINES A LA TOMATE		RIZ	PATES
Fromage	GOUDA	ASSORTIMENT DE FROMAGES	PETIT SUISSE	CHEVRE FERME LES PTITS BIQUOUX	YAOURT NATURE DE SPAY
Dessert	MOUSSE AU CHOCOLAT	SEMOULE AU LAIT	COMPOTE POMME RHUBARBE	SMOOTHIE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON
Goûter			PAIN / BEURRE / CONFITURE		



Produit Bio



Produit Local



\*Salade printanière : radis roses, champignons, olives, oeufs durs, salade

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 27 au 31 mai

api



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	TOMATES MOZZARELLA	TABOULE A LA MENTHE	SURIMI SAUCE FROMAGE BLANC	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
Plat	SAUTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS 	EMINCE DE VOLAILLE AUX POIVRONS 	GRATIN DE RIZ CAMARGUAIS (boeuf haché)		
Accompagnements	PATES	CAROTTES VICHY	SALADE		
	HARICOTS VERTS	POMMES DE TERRE FONDANTES			
Fromage	MIMOLETTE	CHEVRE FERME LES P'TITS BIQUOUX 	BONBEL		
Dessert	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	TARTE AUX ABRICOTS	SALADE DE FRUITS		
Goûter			YAOURT / 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 3 au 7 juin

api



REPAS DEVELOPPEMENT DURABLE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE DE MELON AU BASILIC	SALADE DE CELERI AUX POMMES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE MEXICAINE*	PASTEQUE
Plat	POULET ROTI	EMINCE DE BOEUF AUX OIGNONS	ESCALOPE DE PORC	POISSON DU MARCHÉ A LA PROVENCALE	PATES A LA BOLOGNAISE
Accompagnements	RIZ	POMMES DE TERRE SAUTEES	HARICOTS BEURRE	GRATIN DE CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE	SALADE
	COURGETTES SAUTEES	CAROTTES VICHY			
Fromage	TOMME NOIRE	SPAYEN	ASSORTIMENT DE FROMAGES	PETIT SUISSE	FROMAGE DE CHEVRE
Dessert	TIMBALE DE GLACE	CLAFOUTIS AUX FRUITS (lait local)	BROWNIES	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS
Goûter			COMPOTE / BISCUIT		



Produit Bio



Produit Local



\*Salade mexicaine : haricots rouges, maïs, poivrons

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 10 au 14 juin

api



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	FERIE	BETTERAVES VINAIGRETTE	MELON	RADIS ET BEURRE	JOURNEE BANALISEE / RILLETES
Plat		MERLU MEUNIERE	CHILI CON CARNE	CHIPOLATAS GRILLEES	SAUTE DE POULET A LA NORMANDE
Accompagnements		Frites	RIZ SAFRANE	FLAGEOLETS	POELEE DE LEGUMES
		BOULGHOUR		CAROTTES VICHY	
Fromage		YAOURT NATURE DE SPAY	CARRE FONDU	BRIE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert		MOUSSE VANILLE	GLACE	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU YAOURT DE CHEVRE
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 17 au 21 juin

api



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	TOMATES AU THON	SALADE DE HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE	MELON	CAROTTES RAPEES	MOUSSE DE CANARD
<b>Plat</b>	PAUPIETTE DE VEAU A L'ESTRAGON	HACHIS PARMENTIER	BLANQUETTE DE POISSON	ROTI DE DINDE AU MIEL ET RAISINS 	POISSON DU MARCHE SAUCE CITRON
<b>Accompagnements</b>	PETITS POIS	SALADE	EPINARDS	SEMOULE	JULIENNE DE LEGUMES
	PENNE		POMMES DE TERRE	POELEE DE CHAMPIGNONS	RIZ
<b>Fromage</b>	EMMENTAL	YAOURT NATURE DES LOGES 	GOUDA	TOMME DES LOGES 	ASSORTIMENT DE FROMAGES
<b>Dessert</b>	GLACE	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT	POMME POEEE AU SPECULOOS	FRUIT DE SAISON
<b>Goûter</b>			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 24 au 28 juin

api



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	OEUFS DURS MAYONNAISE	CREPE AU FROMAGE	SALADE DE RIZ AU THON	TOMATE VINAIGRETTE	MELON
<b>Plat</b>	<b>PATES A LA CARBONARA</b>	<b>BLANC DE VOLAILLE GRILLE AUX HERBES</b>	<b>SAUTE DE PORC AU BASILIC</b>	<b>SAUTE DE BOEUF</b>	<b>POISSON DU MARCHÉ SAUCE HOLLANDAISE</b>
<b>Accompagnements</b>	<b>SALADE</b>	<b>CAROTTES</b>	<b>PUREE DE LEGUMES</b>	<b>FRITES</b>	<b>POELEE DE BROCOLIS</b>
		<b>BOULGHOUR</b>		<b>SALADE VERTE</b>	<b>RIZ</b>
<b>Fromage</b>	YAOURT AUX FRUITS DES LOGES	CAMEMBERT	EDAM	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE DE CHEVRE
<b>Dessert</b>	FRUIT DE SAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	CHOU A LA CREME
<b>Goûter</b>			GATEAU YAOURT / 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 1er au 5 juillet

api



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	RADIS ROSES ET BEURRE	SALADE DE LENTILLES CORAIL, TOMATES ET FETA	CONCOMBRE A LA CREME	SARDINES SUR TOAST	BUFFET DE FIN D'ANNEE
Plat	EMINCE DE PORC AUX PECHES 	POISSON DU MARCHÉ SAUCE ESTRAGON	ROULADE DE JAMBON MACEDOINE	TOMATE FARCIE	
Accompagnements	HARICOTS VERTS	COURGETTES SAUTEES	SALADE VERTE	RIZ	
		PATES			
Fromage	MIMOLETTE	PETIT SUISSE	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	
Dessert	FLAN PATISSIER	POIRE AU CHOCOLAT	MILLET AU LAIT FRAISE	FRUIT DE SAISON	
Goûter			PAIN/ BEURRE / CONFITURE		



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