



Restaurant scolaire de Loué

MENU DU LUNDI 2 AU VENDREDI 6 SEPTEMBRE

lundi 2 septembre 2019

Pastèque
Poulet rôti
Frites
Saint Paulin
Glace

mardi 3 septembre 2019

Saucisson à l'ail
Ragoût de poisson provençal
Carottes / Torsades
Petit suisse nature
Fruit de saison

mercredi 4 septembre 2019

Tomates mozzarella
Filet de poisson meunière au citron
Gratin de blettes et Pommes de terre
Fromage
Pêche au coulis / Goûter

jeudi 5 septembre 2019

Betteraves ciboulette
Rôti de porc sauce moutarde et thym
Coeur de blé / Poêlée de champignons
Camembert
Fruit de saison

vendredi 6 septembre 2019

Concombres vinaigrette
Boeuf mironton
Haricots beurre / Riz
Tomme des Loges
Brownies

Code couleur :

Orange : produit local



Nos producteurs locaux :

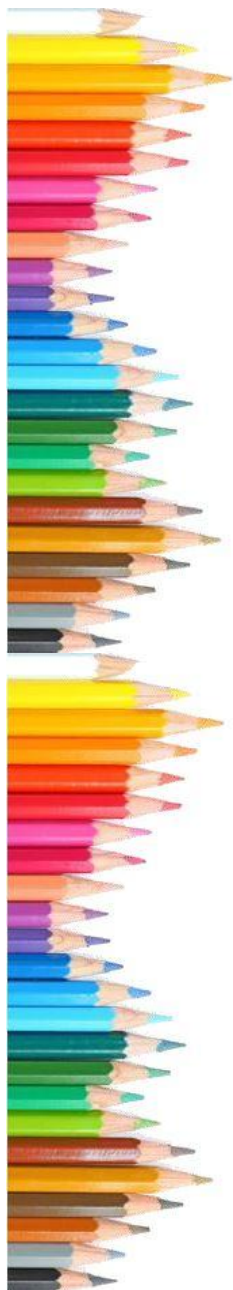
EARL Garreau (porc) Tennie 72

La Ferme de Beauregard (boeuf) Brûlon 72

La Ferme Lait'Loges (fromage et laitage) St-Georges-le-Gaultier

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.





Restaurant scolaire de Loué

MENU DU LUNDI 9 AU VENDREDI 13 SEPTEMBRE

lundi 9 septembre 2019

Salade verte au maïs
Sauté de porc à l'ananas
Farfalles / Petits pois
Emmental
Yaourt aux fruits

mardi 10 septembre 2019

Taboulé
Aiguillettes de volaille de Loué sauce camembert
Haricots verts
Bleu
Fruit de saison

mercredi 11 septembre 2019

Mousse de foie
Sauté de boeuf au paprika
Purée de céleri
Fromage
Fruit de saison / Goûter

jeudi 12 septembre 2019

Melon
Gratin d'oeufs durs à la béchamel
Epinards / Pommes vapeur
Yaourt nature
L'ultra fondant

vendredi 13 septembre 2019

Macédoine mayonnaise
Blanquette de poisson
Blé / Tomates provençales
Spayen
Fruit de saison

Code couleur :

Vert : produit bio

Orange : produit local



Nos producteurs locaux :

EARL Garreau (porc) Tennie 72

Gaëc Bio Avenir (fromage et laitage) Spayen 72

La Ferme Lait'Loges (fromage et laitage) St-Georges-le-Gaultier

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.





Restaurant scolaire de Loué

MENU DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 SEPTEMBRE

lundi 16 septembre 2019

Carottes à l'orange

Paupiette de veau façon Marengo

Purée de butternut et pommes de terre

Chèvre

Tarte normande

mardi 17 septembre 2019

Betteraves persillées

Gratin de poisson façon crumble

Riz / Brunoise de légumes

Fromage blanc nature

Fruit de saison

mercredi 18 septembre 2019

Tomate au thon

Mijoté de porc sauce au cidre

Carottes Vichy

Fromage

Flan au caramel / Goûter

jeudi 19 septembre 2019

Taboulé de chou-fleur

Rôti de boeuf sauce poivre légère

Pommes rissolées / Haricots plats

Tomme des loges

Compote de pommes

vendredi 20 septembre 2019

Salade de pâtes aux poivrons

Escalope de dinde de Loué sauce estragon

Ratatouille / Semoule

Petit suisse nature

Fruit de saison

Code couleur :

Vert : produit bio

Orange : produit local



Nos producteurs locaux :

EARL Garreau (porc) Tennie 72

ELABOR (compote de pommes) Requeil 72

La Ferme Lait'Loges (fromage et laitage) St-Georges-le-Gaultier

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.





Restaurant scolaire de Loué

MENU DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 SEPTEMBRE

lundi 23 septembre 2019

Tomates aux herbes
Sauté de poulet de Loué tikka massala
Riz / Haricots verts
Camembert
Fruit de saison

mardi 24 septembre 2019

Melon
Pizza jambon tomates mozzarella
Salade verte
Yaourt
Poire pochée aux épices

mercredi 25 septembre 2019

Courgettes râpées
Cordon bleu
Purée de panais et patate douce
Fromage
Flan aux pommes / Goûter

jeudi 26 septembre 2019

Rillettes de thon sur toast
Chipolatas
Petits-pois / Boulghour
Edam
Fruit de saison

vendredi 27 septembre 2019

Chou rouge aux raisins
Parmentier de poisson
Salade verte
Fromage blanc nature
Compote de pommes

Code couleur :

Vert : produit bio

Orange : produit local



Nos producteurs locaux :

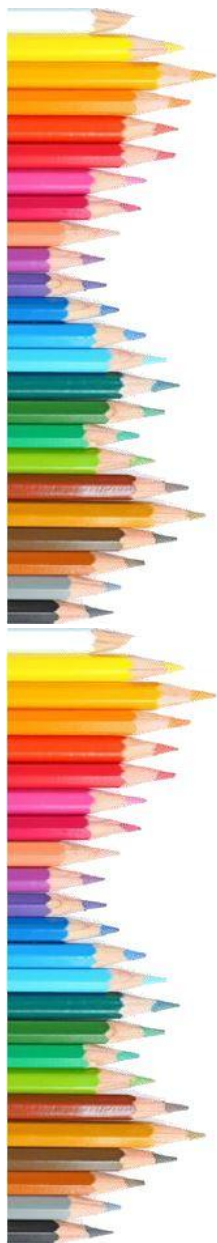
EARL Garreau (porc) Tennie 72

Gaëc Bio Avenir (fromage et laitage) Spayen 72

ELABOR (compote de pommes) Requeil 72

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.





Restaurant scolaire de Loué

MENU DU LUNDI 30 AU VENDREDI 4 OCTOBRE

lundi 30 septembre 2019

Céleri rémoulade
Courgette **farci**
Riz
Emmental
Mousse au chocolat

mardi 1 octobre 2019

Haricots verts à la féta
Curry de poisson au lait de coco
Semoule / **Poêlée de légumes**
Petit suisse
Fruit de saison

mercredi 2 octobre 2019

Salade verte aux croûtons
Steak haché de veau sauce moutarde
Poêlée de brocolis
Fromage
Riz au lait coulis de fruits rouges / Goûter

jeudi 3 octobre 2019

Champignons à la bulgare
Poulet de Loué rôti
Frites
Fromage blanc nature
Mirabelles au sirop

vendredi 4 octobre 2019

Rillettes de porc
Emincé de **boeuf** aux poivrons
Carottes / Coeur de blé
Chèvre
Fruit de saison

Code couleur :

Vert : produit bio

Orange : produit local



Nos producteurs locaux :

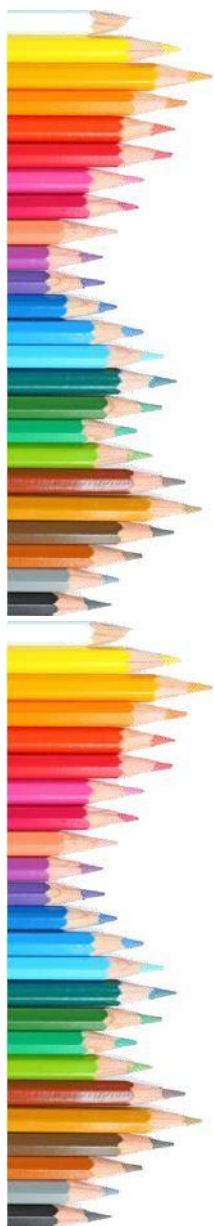
EARL Garreau (porc) Tennie 72

La Ferme de Beauregard (boeuf) Brûlon 72

La Ferme Lait'Loges (fromage et laitage) St-Georges-le-Gaultier

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.





Restaurant scolaire de Loué



MENU DU LUNDI 7 AU VENDREDI 11 OCTOBRE

Rencontre du goût : Happy Tarterie

lundi 7 octobre 2019

Velouté de **potiron**
Fricassée de **volaille de Loué** à la crème
Pâtes / Haricots verts
Tomme des Loges
Fruit de saison

mardi 8 octobre 2019

Mousse de sardines
Tarte paillason p. de terre poireaux
Salade
Gouda
Liégeois à la vanille

mercredi 9 octobre 2019

Taboulé oriental
Jambon grillé au miel
Ratatouille
Fromage
Fruit de saison / Goûter

jeudi 10 octobre 2019

Recette "Happy Tarterie"
Filet de poisson à la tomate
Courgettes / Riz
Brie
Compote de pommes

vendredi 11 octobre 2019

Carottes râpées
Hachis parmentier
Salade
Petit suisse nature
Recette " Happy Tarterie"

Code couleur :

Vert : produit bio

Orange : produit local

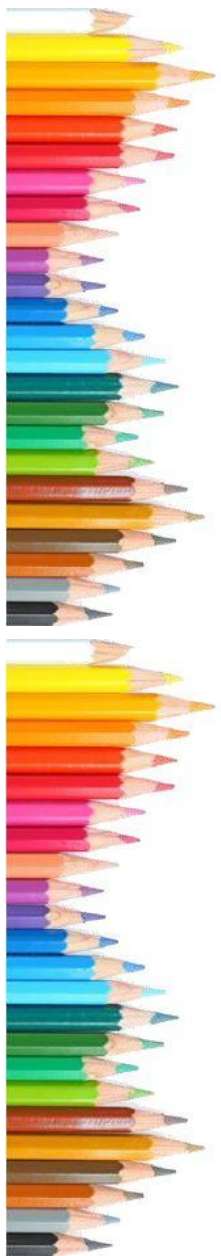


Nos producteurs locaux :

La Ferme Lait'Loges (fromage et laitage) St-Georges-le-Gaultier
ELABOR (compote de pommes) Requeil 72

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.





Restaurant scolaire de Loué

MENU DU LUNDI 14 AU VENDREDI 18 OCTOBRE

lundi 14 octobre 2019

Céleri râpé
Quiche lorraine
Salade verte
Edam
Entremets caramel

mardi 15 octobre 2019

Salade de blé à la mimolette
Colombo de poisson
Epinards / Riz
Yaourt nature
Fruit de saison

mercredi 16 octobre 2019

Velouté de potiron
Palette de porc à la diable
Lentilles
Fromage
Gâteau au chocolat / Goûter

jeudi 17 octobre 2019

Salade coleslaw
Sauté de boeuf aux olives
Pommes sautées / Fondue de poireaux
Munster
Pomme au four à la gelée

vendredi 18 octobre 2019

Toast de camembert
Fricassée de volaille de Loué
Chou-fleur / Semoule
Fromage frais des Loges
Fruit de saison

Code couleur :

Vert : produit bio

Orange : produit local



Nos producteurs locaux :

La Ferme Lait'Loges (fromage et laitage) St-Georges-le-Gaultier

La Ferme de Beauregard (boeuf) Brûlon 72

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

