



Restaurant scolaire de Loué

MENU DU LUNDI 6 AU VENDREDI 10 JANVIER

lundi 6 janvier 2020

Macédoine de légumes
Spaghetti Bolognaise (haché végétal)
Salade
Petit suisse sucré
Fruit de saison



mardi 7 janvier 2020

Céleri râpé
Blanquette de poisson
Julienne de légumes / Riz
Emmental
Galette des rois

mercredi 8 janvier 2020

Salade verte aux dés de fromage
Filet de poisson meunière
Haricots-verts
Saint Paulin
Semoule au lait

jeudi 9 janvier 2020

Champignons à la crème
Rôti de **dinde de Loué** aux pruneaux
Purée / Petits pois
Camembert
Compote de pommes

vendredi 10 janvier 2020

Rillettes et cornichons
Boeuf bourguignon
Carottes / Semoule
Assortiment de fromages
Fruit de saison

Code couleur :

Violet : menu végé

Orange : produit local

Nos producteurs locaux :

ELABOR (compote de pommes) Requeil 72

EARL Garreau (porc) Tennie 72

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.

API Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS



Restaurant scolaire de Loué

MENU DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 JANVIER

lundi 13 janvier 2020

Chou blanc aux lardons
Rôti de boeuf sauce au poivre
Frites / Salade
Petits suisses aromatisés
Cocktail de fruits

mardi 14 janvier 2020

Repas à thème : Bretagne

mercredi 15 janvier 2020

Duo de chou-fleur et brocoli
Steak haché de veau
Pâtes
Gouda
Fruit de saison

jeudi 16 janvier 2020

Carottes râpées
Poisson du marché sauce crevettes
Jardinière de légumes / Coeur de blé
Fromage blanc
Tarte banane marron et cacahuètes



vendredi 17 janvier 2020

Potage de légumes
Chili sin carne
Riz / Haricots rouges / Maïs / Tomates
Tomme des Loges
Fruits de saison



Code couleur :

Violet : menu végété

Orange : produit local



Nos producteurs locaux :

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.

API Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS





Restaurant scolaire de Loué

MENU DU LUNDI 20 AU VENDREDI 24 JANVIER

lundi 20 janvier 2020

Salade coleslaw

Croziflette

Salade

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

mardi 21 janvier 2020

Piémontaise

Merlu sauce Normande

Epinards / Riz

Emmental

Chou à la crème

mercredi 22 janvier 2020

Velouté de légumes

Sauté de porc à la moutarde

Purée de céleri

Edam

Crème vanille

jeudi 23 janvier 2020

Salade du chef (sv, maïs, croûtons, dés de fromage)

Boules de boeuf à la catalane

Pommes de terre vapeur / Salsifis persillés

Spayen

Cocktail de fruits

vendredi 24 janvier 2020

Crêpe au fromage

Omelette

Poêlée de légumes / Coquillettes

Assortiment de fromages

Fruit de saison



Code couleur :

Vert : produit bio

Violet : menu végété



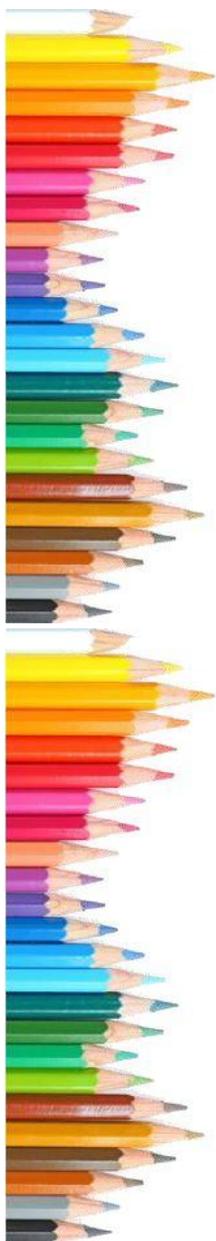
Nos producteurs locaux :

Gaëc Bio Avenir (fromage et laitage) Spayen 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.

API Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS





Restaurant scolaire de Loué

MENU DU LUNDI 27 AU VENDREDI 31 JANVIER

lundi 27 janvier 2020

Betteraves persillées
Dos de colin à la Parisienne
Riz / Julienne de légumes
Carré fondu
Crème chocolat

mardi 28 janvier 2020

Pâté de campagne
Escalope de **dinde de Loué** à la crème
Carottes Vichy / Pommes de terre persillées
Fromage blanc
Fruit de saison

mercredi 29 janvier 2020

Céleri rémoulade
Poisson pané sauce tomate
Blé
Camembert
Compote de pommes

jeudi 30 janvier 2020

Potage
Gratin de pâtes
aux lentilles et légumes
Brie
Fruit de saison



vendredi 31 janvier 2020

Salade verte au maïs
Emincé de **boeuf**
Haricots verts / Boulghour
Assortiment de fromages
Riz au lait

Code couleur :

Vert : produit bio

Orange : produit local

Violet : menu végété



Nos producteurs locaux :

La Ferme de Beauregard (boeuf) Brûlon 72

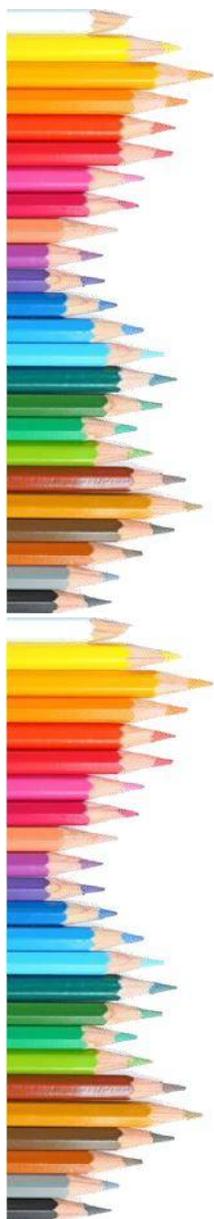
Gaëc Bio Avenir (fromage et laitage) Spayen 72

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.

API Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS





Restaurant scolaire de Loué

MENU DU LUNDI 3 AU VENDREDI 7 FÉVRIER

lundi 3 février 2020

Chou blanc râpé aux pommes
Sauté de **porc**
Frites / Salade
Emmental
Yaourt aromatisé

mardi 4 février 2020

Rillettes de thon
Poulet de Loué rôti
Brocolis gratinés / Pâtes
Pont L'Evêque
Fruit de saison

mercredi 5 février 2020



Carottes râpées
Quiche Jurassienne
Salade
Vache qui rit
Liégeois vanille

jeudi 6 février 2020



Soupe de tomates
Aligot
Salade
Petit suisse
Crêpes

vendredi 7 février 2020

Salade verte au bleu
Poisson du marché sauce beurre blanc
Semoule / Poêlée de légumes
Tomme des Loges
Fruit de saison

Code couleur :

Orange : produit local

Violet : menu végétarien

Nos producteurs locaux :

EARL Garreau (porc) Tennie 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.

API Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS





Restaurant scolaire de Loué

MENU DU LUNDI 10 AU VENDREDI 14 FÉVRIER

lundi 10 février 2020

Betteraves en vinaigrette

Tartiflette végétarienne

Salade

Yaourt nature sucré

Fruit de saison



mardi 11 février 2020

Céleri râpé

Paupiette de veau sauce champignons

Gratin de chou-fleur / Coeur de blé

Fromage frais des Loges

Gâteau au yaourt au chocolat

mercredi 12 février 2020

Salade verte au maïs

Pâtes à la

Carbonara

Saint Paulin

Flan nappé caramel

jeudi 13 février 2020

Saucisson à l'ail

Boeuf goulash

Haricots beurre / Boulghour

Cantal

Compote de pommes

vendredi 14 février 2020

Potage crécy

Dos de colin sauce crevettes

Riz pilaf / Courgettes à l'ail

Assortiment de fromages

Banane

Code couleur :

Orange : produit local

Violet : menu végé

Nos producteurs locaux :

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

La Ferme de Beauregard (boeuf) Brûlon 72

ELABOR (compote de pommes) Requeil 72

EARL Garreau (porc) Tennie 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.

API Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS





Restaurant scolaire de Loué

MENU DU LUNDI 2 AU VENDREDI 6 MARS

lundi 2 mars 2020

Betteraves vinaigrette
Chipolatas
Lentilles / Carottes
Camembert
Compote de pommes

mardi 3 mars 2020

Taboulé
Blanquette de poisson
Brunoise de légumes / Pommes vapeur
Fromage blanc
Fruit de saison

mercredi 4 mars 2020

Velouté de tomates
Filet de poulet à la crème
Petits-Pois
Petit moulé
Tarte aux pommes

jeudi 5 mars 2020

Carottes et céleri en rémoulade
Boules d'agneau à l'orientale
Semoule / Légumes couscous
Tomme blanche
Mousse chocolat

vendredi 6 mars 2020

Tartine surprise
Oeuf dur sauce Mornay
Haricots-verts / Pâtes
Assortiment de fromages
Cocktail de fruits



Code couleur :

Orange : produit local

Violet : menu végété



Nos producteurs locaux :

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.

API Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS

