



# Restaurant scolaire de Loué



MENUS DU LUNDI 4 AU VENDREDI 8 JANVIER

*lundi 4 janvier 2021*

Velouté à la tomate

Raviolis au fromage

Salade

Emmental

Banane



*mardi 5 janvier 2021*

Rillettes (3) et cornichons

Poisson du marché sauce crevettes

Julienne de légumes / Blé

Camembert

Galette des rois

*mercredi 6 janvier 2021*

Salade verte aux dés de fromage

Filet de poisson meunière

Haricots-verts

Saint Paulin

Semoule au lait

*jeudi 7 janvier 2021*

Betteraves vinaigrette

Rôti de dinde aux pruneaux

Haricots blancs / Carottes

Assortiment de fromages

Compote de pommes (5)

*vendredi 8 janvier 2021*



Fushia : menu végété





Orange : produit local



**Nos producteurs locaux :**

- 3 - EARL Garreau (porc) Tennie 72
- 5 - 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



MENUS DU LUNDI 11 AU VENDREDI 15 JANVIER

*lundi 11 janvier 2021*

Carottes râpées  
Emincé de dinde sauce curry  
Haricots beurre / Purée  
Coulommiers  
Crème dessert caramel

*mardi 12 janvier 2021*



Potage de légumes  
Chili sin carne  
(riz / haricots rouges / tomates)  
Fromage blanc (1)  
Fruit de saison

*mercredi 13 janvier 2021*

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

*jeudi 14 janvier 2021*

Salade verte aux croûtons  
Dos de colin sauce hollandaise  
Jardinière de légumes / Semoule  
Spayen (1)  
Tarte poire amandine

*vendredi 15 janvier 2021*

Salade coleslaw  
Emincé de boeuf (4)  
Pommes de terre vapeur / Salsifis persillés  
Assortiment de fromages  
Cocktail de fruits





**Fushia : menu végétarien**

**Orange : produit local**

**Vert : produit bio**



**Nos producteurs locaux :**

1 - Gaëc Bio Avenir (fromage et laitage) Spay 72

4 - 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



MENUS DU LUNDI 18 AU VENDREDI 22 JANVIER

*lundi 18 janvier 2021*

Betteraves persillées

Croziflette

Salade

**Yaourt aromatisé (2)**

Fruit de saison

*mardi 19 janvier 2021*

Salade Normande \*

Poisson du marché sauce Provençale

Epinards / Riz pilaf

Emmental

Chou à la crème

*mercredi 20 janvier 2021*

Velouté de légumes

Sauté de porc à la moutarde

Purée de céleri

Edam

Crème pâtissière à la vanille

*jeudi 21 janvier 2021*

**Tartine surprise**

**Omelette**

**Poêlée de légumes / Coquillettes**

**Tomme des Loges (2)**

**Fruit de saison**



*vendredi 22 janvier 2021*

Velouté de champignons

Burger

Frites / Salade

Assortiment de fromages

Pêche au sirop

\* Salade Normande: Pomme de terre, pomme, emmental, dés de tomate, crème citronnée



Fushia : menu végétarien

Orange : produit local



**Nos producteurs locaux :**

**2 - 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



MENUS DU LUNDI 25 AU VENDREDI 29 JANVIER

*lundi 25 janvier 2021*

Chou rouge râpé  
Dos de colin à la Parisienne  
Pâtes / Julienne de légumes  
Carré fondu  
Crème au chocolat

*mardi 26 janvier 2021*

**Pâté de campagne (3)**

Boules de boeuf à la Catalane  
Carottes Vichy / Pommes de terre persillées  
Brie  
Fruit de saison

*mercredi 27 janvier 2021*

Champignons à la crème  
Poisson pané  
Blé  
Camembert

**Compote de pommes (5)**

*jeudi 28 janvier 2021*

**Potage chou-fleur**

**Pizza au fromage**

**Salade**

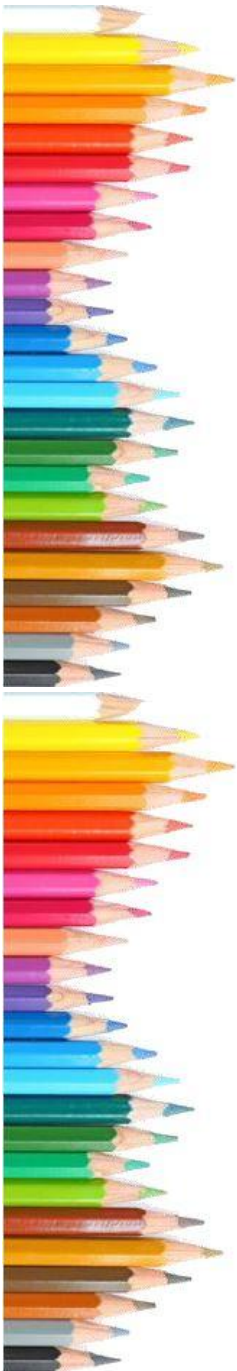
**Fromage blanc (2)**

**Fruit de saison**



*vendredi 29 janvier 2021*

Céleri rémoulade  
Escalope de dinde à la crème  
Haricots verts / Boulghour  
Assortiment de fromages  
**Riz au lait (lait bio-1)**





**Fushia : menu végété**

**Orange : produit local**

**Vert : bio**



**Nos producteurs locaux :**

- 1 - Gaëc Bio Avenir (fromage et laitage) Spay 72
- 2 - La Ferme Lait'Loges (fromage et laitage) St-Georges-le-Gaultier
- 3 - EARL Garreau (porc) Tennie 72
- 5 - 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



MENUS DU LUNDI 1 AU VENDREDI 5 FÉVRIER

*lundi 1 février 2021*

Carottes râpées

**Sauté de porc (3) au curry**

Brocolis gratinés / Pâtes

Emmental

**Fromage blanc (1) au coulis**

*mardi 2 février 2021*

**Salade verte au bleu**

**Quenelles natures sauce béchamel**

**Riz pilaf / Fondue de poireaux**

**Pont L'Evêque**

**Crêpes**



*mercredi 3 février 2021*

Salade de coeurs de palmier

Quiche Lorraine

Salade

Vache qui rit

Liégeois vanille

*jeudi 4 février 2021*

Velouté de légumes

Poisson du marché sauce beurre blanc

Semoule / Poêlée de légumes

**Spayen (1)**

**Compote de pommes (5)**

*vendredi 5 février 2021*

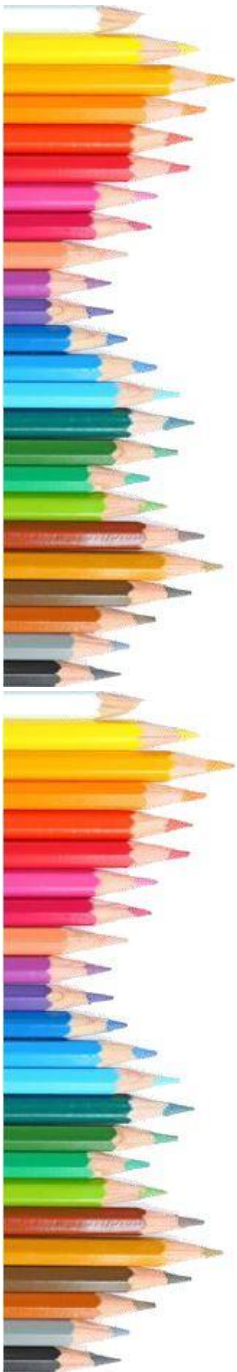
Rillettes de thon

Poulet rôti

Frites / Salade

Assortiment de fromages

Fruit de saison





**Fushia : menu végété**

**Orange : produit local**

**Vert : produit bio**

**Nos producteurs locaux :**

- 1 - Gaëc Bio Avenir (fromage et laitage) Spay 72
- 3 - EARL Garreau (porc) Tennie 72
- 5 - 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



MENUS DU LUNDI 8 AU VENDREDI 12 FÉVRIER

*lundi 8 février 2021*

**Betteraves en vinaigrette**

**Gratin de pommes de terre à la mimolette et emmental**

**Salade**

**Yaourt nature sucré**

**Fruit de saison**



*mardi 9 février 2021*

Salade Chef\*

Paupiette de veau sauce champignons

Purée de chou-fleur / Coeur de blé

Brie

Gâteau au chocolat

*mercredi 10 février 2021*

Carottes râpées à la vinaigrette

Pâtes à la

Carbonara

Saint Paulin

Flan nappé caramel

*jeudi 11 février 2021*

Potage de légumes

**Boeuf (4) goulash**

Flageolets / Haricots beurre

Cantal

Fruit de saison

*vendredi 12 février 2021*

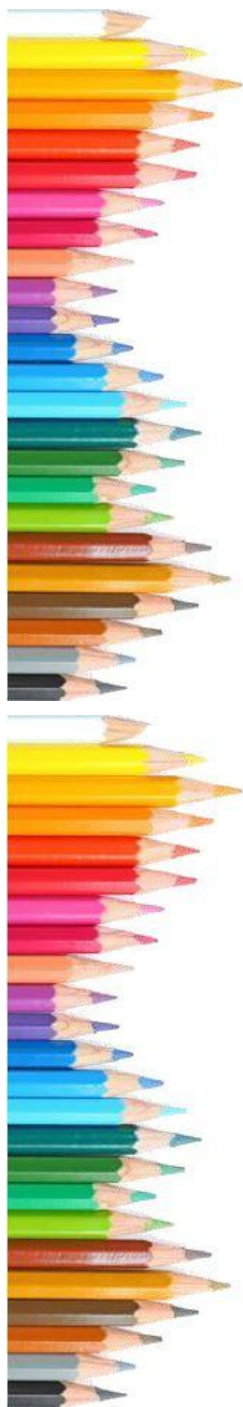
**Saucisson à l'ail (3) et beurre**

Blanquette de poisson

Courgettes à l'ail / Riz pilaf

Assortiment de fromages

Salade de fruits



\* Salade Chef: salade verte, maïs, croûtons, dés de fromage

**Fushia : menu végété**

**Orange : produit local**



**Nos producteurs locaux :**

3 - EARL Garreau (porc) Tennie 72

4 - 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



MENUS DU LUNDI 15 AU VENDREDI 19 FÉVRIER

*lundi 15 février 2021*

Velouté de poireaux

**Chipolatas (3)**

Lentilles / Carottes

Camembert

Fruit de saison

*mardi 16 février 2021*

Taboulé

Poisson du marché sauce citron

Brunoise de légumes / Pommes vapeur

Edam

Beignets

*mercredi 17 février 2021*

Velouté de tomates

Emincé de poulet à la normande

Haricots verts

Vache qui rit

Crumble aux poires

*jeudi 18 février 2021*

Salade verte au surimi

Boules d'agneau à l'orientale

Semoule / Légumes couscous

**Tomme des Loges (2)**

**Compote de pommes (5)**

*vendredi 19 février 2021*

**Oeufs durs**

**Quiche au fromage**

**Salade**

**Fromage blanc (2)**

**Fruit de saison**





Fushia : menu végétarien

Orange : produit local

**Nos producteurs locaux :**

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

5 - 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