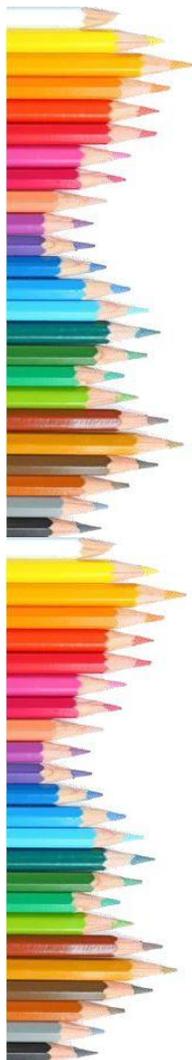




Restaurant scolaire de Loué



MENUS DU LUNDI 8 AU VENDREDI 12 MARS



lundi 8 mars 2021



Feuilleté au fromage
Lasagnes de légumes
Salade
Camembert
Cocktail de fruits

mardi 9 mars 2021

Céleri râpé
Emincé de porc (1) à la crème
Coeur de blé / Choux de bruxelles
Fromage blanc (2) sucré
Fruits de saison

mercredi 10 mars 2021

Salade de mâche au maïs et croûtons
Escalope de dinde sauce tomate
Boulghour
Fromage
Compote de pommes (6)

jeudi 11 mars 2021

Velouté de carottes
Sauté de boeuf (3) à l'ancienne
Frites
Tomme des Loges (2)
Crème caramel

vendredi 12 mars 2021

Salade de pâtes
Poisson du marché sauce aurore
Julienne de légumes / Riz
Assortiment de fromages
Fruits de saison

Fushia : menu végété
Orange : produit local



Nos producteurs locaux :

- 1 - EARL Garreau (porc) Tennie 72
- 2 - La Ferme Lait'Loges (fromage et laitage) St-Georges-le-Gaultier
- 3 - La Ferme de Beauregard (boeuf) Brûlon 72
- 6 - 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.

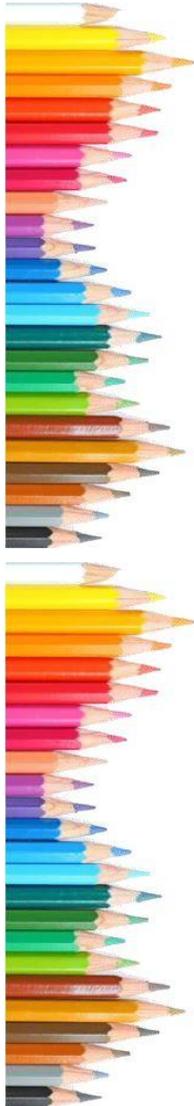
Api Restauration, S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS



Restaurant scolaire de Loué



MENUS DU LUNDI 15 AU VENDREDI 19 MARS



lundi 15 mars 2021

Rillettes (1) et ses cornichons

Sauté de volaille à l'estragon

Haricots verts / Semoule

Saint Nectaire

Yaourt aux fruits

mardi 16 mars 2021

Velouté de tomates

Poisson pané

Pommes de terre vapeur / Gratin de poireaux

Spayen (4)

Fruits de saison

mercredi 17 mars 2021

Salade de riz au thon

Boulettes d'agneau à l'orientale

Poêlée de légumes

Fromage

Fruit de saison

jeudi 18 mars 2021



vendredi 19 mars 2021

Salade de lentilles

Quiche au fromage

Salade

Vache qui rit

Compote de pommes (6)



Fushia : menu végété

Orange : produit local

Vert : produit bio



Nos producteurs locaux :

1 - EARL Garreau (porc) Tennie 72

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

6 - 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.

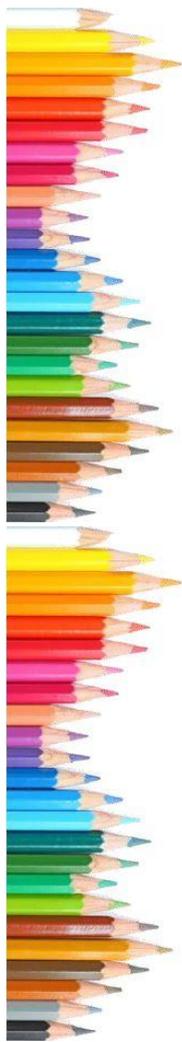
Api Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS



Restaurant scolaire de Loué



MENUS DU LUNDI 22 AU VENDREDI 26 MARS



lundi 22 mars 2021

Radis roses et beurre
Pâtes à la carbonara
Salade verte
Emmental
Abricots au sirop

mardi 23 mars 2021

Velouté de légumes
Omelette
Pommes rissolées
Assortiment de fromages
Fruits de saison



mercredi 24 mars 2021

Salade verte aux noix
Filet de dinde sauce champignons
Riz
Fromage
Liégeois au chocolat

jeudi 25 mars 2021

Céleri rémoulade
Dos de colin sauce chorizo
Poêlée de brocolis / Coeur de blé
Tomme des Loges (2)
Semoule au lait

vendredi 26 mars 2021

Feuilleté hot dog
Sauté de boeuf (3) aux oignons
Carottes vichy / Polenta
Yaourt nature (2)
Fruits de saison

Fushia : menu végété
Orange : produit local



Nos producteurs locaux :

2 - La Ferme Lait'Loges (fromage et laitage) St-Georges-le-Gaultier
3 - 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 29 AU VENDREDI 2 AVRIL



lundi 29 mars 2021

Salade verte aux croûtons
Filet de merlu sauce citron
Riz / Brunoise de légumes
Mimolette
Fruits de saison

mardi 30 mars 2021



Carottes râpées
Gratin de torti
montagnard
Fromage blanc (2)
Pomme cuite

mercredi 31 mars 2021

Taboulé
Steak haché de veau
Jardinière de légumes
Fromage
Fruits de saison

jeudi 1 avril 2021

Saucisson à l'ail et beurre
Sauté de volaille au curry
Gratin de chou-fleur / Pommes de terre
Chèvre (5)
Crème vanille

vendredi 2 avril 2021

Salade de pâtes
Rôti de porc aux herbes
Haricots beurre / Haricots blancs
Assortiment de fromages
Chou à la crème



Fushia : menu végété
Orange : produit local



Nos producteurs locaux :

2 - La Ferme Lait'Loges (fromage et laitage) St-Georges-le-Gaultier
5 - Les P'tits Biquoux (fromage chèvre) Chantenay-Villedieu 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.

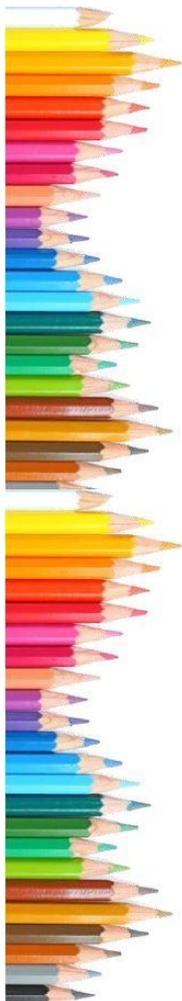
Api Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS



Restaurant scolaire de Loué



MENUS DU LUNDI 5 AU VENDREDI 9 AVRIL



lundi 5 avril 2021



mardi 6 avril 2021

Betteraves vinaigrette
Brandade de poisson
Salade verte
Coulommiers
Crème dessert caramel

mercredi 7 avril 2021

Céleri rémoulade
Jambon grillé sauce moutarde
Lentilles
Fromage
Tarte aux pommes

jeudi 8 avril 2021



Macédoine de légumes
Quenelles nature sauce tomate
Semoule / Légumes couscous
Assortiment de fromages
Mousse chocolat

vendredi 9 avril 2021

Rillettes de thon
Emincé de boeuf
Poêlée de légumes / Pâtes
Petit suisse nature sucré
Fruits de saison

Fushia : menu végété



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.

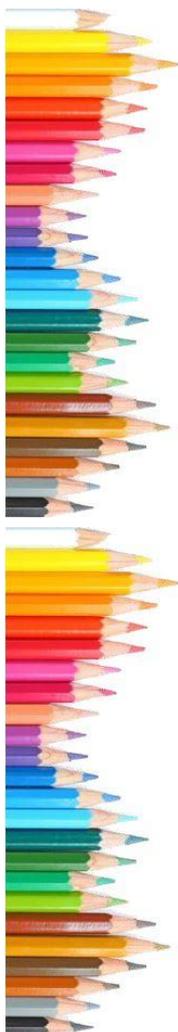
Api Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS



Restaurant scolaire de Loué



MENUS DU LUNDI 12 AU VENDREDI 16 AVRIL



lundi 12 avril 2021

Salade de coeurs de palmier
Jambon blanc
Frites
Brie
Fruits de saison

mardi 13 avril 2021

Radis roses et beurre
Sauté de veau marengo
Haricots verts / Blé
Edam
Cake au citron

mercredi 14 avril 2021

Salade d'avocats
Rougail saucisses
Riz
Fromage
Cocktail de fruits

jeudi 15 avril 2021



Carottes râpées
Pâtes à la bolognaise végétale
Chèvre (5)
Ile flottante

vendredi 16 avril 2021

Chou-fleur persillé
Poisson du marché sauce Dugléré
Purée de légumes / Semoule
Assortiment de fromages
Fruits de saison

Fushia : menu végété
Orange : produit local



Nos producteurs locaux :

5 - Les P'tits Biquoux (fromage chèvre) Chantenay-Villedieu 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 19 AU VENDREDI 23 AVRIL



lundi 19 avril 2021

Salade de perles
Oeuf dur
à la florentine / Riz
Petit suisse nature sucré
Fruits de saison



mardi 20 avril 2021

Macédoine de légumes
Filet de poisson meunière
Coeur de blé / Julienne de légumes
Vache qui rit
Liégeois au chocolat

mercredi 21 avril 2021

Pizza
Cuisse de poulet rôti
Petits pois / carottes
Fromage
Fruits de saison

jeudi 22 avril 2021

Céleri râpé
Rôti de porc sauce moutarde
Courgettes à l'ail / Lentilles
Assortiment de fromages
Riz au lait

vendredi 23 avril 2021

Radis roses et beurre
Sauté de boeuf aux olives
Purée / Salsifis persillés
Emmental
Compote de pommes

Fushia : menu végété



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.

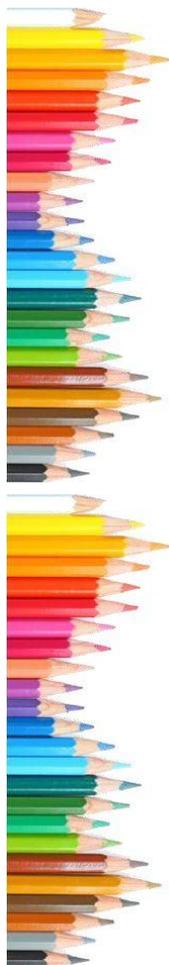
Api Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS



Restaurant scolaire de Loué



MENUS DU LUNDI 10 AU VENDREDI 14 MAI



lundi 10 mai 2021

Salade verte au surimi
Escalope de volaille sauce au bleu
Haricots beurre/ Flageolets
Chèvre (5)
Fruits de saison

mardi 11 mai 2021



Concombre à la crème
Hachis parmentier végétarien
Salade
Camembert
Crumble aux pommes

mercredi 12 mai 2021

Salade de pommes de terre
Chipolatas
Ratatouille
Fromage
Fruits de saison

jeudi 13 mai 2021

Ascension

vendredi 14 mai 2021

Pont de l'Ascension



Fushia : menu végété



Nos producteurs locaux :

5 - Les P'tits Biquoux (fromage chèvre) Chantenay-Villedieu 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