



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Saucisson à l'ail*		Œuf dur mayonnaise	Surimi mayonnaise
Cordon bleu Pommes vapeurs	Filet de colin au citron Frites		Parmentier végétarien (pc)	Filet de poulet pané Ratatouille et pommes de terre
Croc 'Lait	Boursin ail et fines herbes		Petit suisse sucré	Tomme blanche
Fruit de saison	Flan vanille		Croisillon aux pommes 	Mousse au chocolat
S/V: Nuggets de poisson	S/P : Roulade de volaille S/V : Maïs au thon			S/V: Poisson pané

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46 - DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron Rôti de porc au miel* Pommes sautées Carré de l'Est Compote de pommes S/P: Rôti de dinde au miel S/V : Falafel à la tomate			Concombre bulgare Chili végétarien (PC) Emmental Eclair au chocolat	Crêpe au fromage Quenelles de brochet Nantua Poêlée de légumes Yaourt nature Fruit de saison

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS LOUAN



SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pâté en croûte* Paupiette de dinde aux champignons Jardinière de légumes Croc'lait Madeleine S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson	Betteraves vinaigrette Colin gratiné au fromage Semoule Vache qui rit Fruit de saison		Carottes râpées Tomate farcie veggie Riz Yaourt aux fruits mixés Brownies	Tarte aux poireaux Emincé de poulet façon kebab Jeunes carottes caramélisées Emmental Banane S/V : Croustillant au fromage



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS LOUAN



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Sauté de veau façon blanquette Pommes rissolées Saint-Nectaire Fruit de saison S/V: Boulettes de sarrasin	Quiche* Aiguillettes de colin aux céréales Chou-fleur et brocolis Fromage frais nature Liégeois au chocolat S/P: Tarte au fromage / Pâté de volaille S/V: Tarte au fromage		Salade verte Lasagnes végétariennes (PC) Edam Pastel De Nata	Saucisson à l'ail* Jambonneau aux petits légumes* Tortis Camembert Ananas au sirop S/P: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS LOUAN



SEMAINE 49 - DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pizza	Betteraves à l'échalote		Salade surprise	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Rôti de veau au thym		Poisson pané	Escalope viennoise
Haricots verts persillés	Purée		Ratatouille et pommes de terre	Semoule
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale		Vache Picon	Kiri
Palet breton	Fruit de saison		Crème dessert vanille	Compote de pommes
	S/V : Boulettes de sarrasin			S/V : Poisson en sauce



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Œuf dur mayonnaise		Concombres vinaigrette 	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Grignotine de porc*		Filet de merlu à la tomate 	Bœuf bourguignon (PC)  
Fromage blanc sucré	Beignets de chou-fleur		Gratin Dauphinois	
	Boursin nature		Vache qui rit	Emmental
Cookie 	Fruit de saison 		Ile flottante	Crème dessert chocolat
	S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella			S/V : Pané fromager

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS LOUAN



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Tarte au fromage			Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Boulettes végétales			Cordon bleu
Purée	Haricots blancs à la tomate			Haricots verts
Petit Louis	Banane			Croc'lait
Fruit de saison				Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille S/V : Salade verte				S/V: Poisson pané



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc