

lundi 03 octobre au vendredi 14 octobre 2022

	lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07
SCOLAIRE	Carottes râpées  Salade de haricots blancs sauce cerfeuil *** Escalope de dinde  sauce tomate <i>Boulettes de soja sauce tomate</i> Mélanges 5 céréales Julienne de légumes *** *** Fruit de saison	*** <i>Végétarien</i> *** *** Nuggets de pois chiche   Purée de patate douce, chèvre et noisettes  *** Gouda *** *** Gaufre liégeoise	Crêpe emmental Salade de mâche et croutons *** Rôti de veau forestière <i>Galette végétale</i>  Pommes vapeurs  Haricots verts  *** *** Petit fromages frais sucré	*** Saucisse de toulouse <i>Saucisse végétarienne</i> Pommes persillées  Choux de Bruxelles *** Fromage fondu vache qui rit  *** Fruit de saison	Concombres à la crème Macédoine mayonnaise *** Filet de colin d'Alaska  en croûte de céréales Riz   Aubergines et poivrons *** *** Flan vanille nappé caramel
		lundi 10 L'Italie 	mardi 11 La France 	mercredi 12 jeudi 13 La semaine des saveurs - les saveurs méditerranéennes	
SCOLAIRE	Soupe Minestrone au Pistou *** Piccata de poulet au citron et champignons <i>Sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella, fromage type italien)</i> Risetti *** *** Fromage blanc straciatella aux 2 chocolats	*** Filet de lieu  façon Bouillabaisse <i>(pomme de terre, carotte, navet, fenouil, poireau, tomate, oignon)</i> *** Cantal AOP  *** Crêpe à la compotée de pomme et cannelle	La Turquie  *** <i>Végétarien</i> *** Houmous de pois chiche et gressin *** Pain pita et émincé végétal, crudités façon kebab  Frites sauce blanche *** *** Crème pâtissière aux fruits secs 	Le Maroc  *** Tajine boulette de mouton et sauce orientale à la coriandre  <i>Tajine boulette de haricot flageolet, menthe et sauce orientale au miel</i> Semoule  Légumes tajine *** Bûche de lait mélangé *** Gâteau à l'anis, miel  et fleur d'oranger	Guacamole et chips de maïs *** Tortilla <i>(pomme de terre, jambon, poivron, oignon)</i> <i>Tortilla végétarienne</i> *** *** Duo de raisins

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



-  Produit local
-  Pâtisserie préparée en cuisine
-  Plat préparé en cuisine
-  Produit issu de l'Agriculture Biologique
-  Produit Label Rouge
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Plat végétarien
-  Produit de la mer durable
-  Nouvelle recette
-  Viande charolaise
-  Haute valeur environnementale
-  Marée fraîche

Ville de Loos

Menus du scolaire

lundi 17 octobre au vendredi 28 octobre 2022



	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
SCOLAIRE	<p>***</p> <p>Rôti de porc</p> <p><i>Pané fromager</i></p> <p> Blé sauce tomate</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>***<i>Végétarien</i>***</p> <p>Taboulé</p> <p>Pomelo et sucre</p> <p>***</p> <p>Chili sin carné de soja (riz, haricots rouges, égrené de soja, maïs, carottes, tomates)</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Gélifié saveur vanille</p>	<p>***</p> <p>Buns au thon</p> <p>***</p> <p>Chips</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>***</p> <p> Filet de poisson frais sauce oseille</p> <p>Purée de légumes</p> <p>***</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p> Betteraves vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Waterzoï de dinde </p> <p><i>Fingers aux 3 graines</i></p> <p>Pommes persillées </p> <p>Légumes waterzoï</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO fermier aromatisé</p>
	SCOLAIRE	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27
<p>VACANCES SCOLAIRES</p> <p>***<i>Végétarien</i>***</p> <p>Chou blanc et vinaigrette</p> <p>***</p> <p> Lasagnes épinard et ricotta</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p>		<p>VACANCES SCOLAIRES</p> <p>***</p> <p> Daube de bœuf provençale</p> <p><i>Boulette de sarrasin à la provençale</i></p> <p>Gratin de pommes de terre </p> <p>et chou fleur</p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>VACANCES SCOLAIRES</p> <p>Terrine de poisson et mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Sauté de veau sauce poire et cannelle</p> <p><i>Couscous végétarien</i></p> <p>Semoule </p> <p>Légumes couscous</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Muffin vanille et pépites</p>	<p>VACANCES SCOLAIRES</p> <p>***</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes smile</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Bûche de lait mélangé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>VACANCES SCOLAIRES</p> <p>Croisillon emmental</p> <p>***</p> <p> Filet de hoki sauce nicoise</p> <p>Riz </p> <p> Courgettes persillées</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



- Produit local
- Produit Label Rouge
- Nouvelle recette
- Pâtisserie préparée en cuisine
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande charolaise
- Plat préparé en cuisine
- Plat végétarien
- Haute valeur environnementale
- Produit issu de l'Agriculture Biologique
- Produit de la mer durable
- Marée fraîche



* 50 aliments du futur présente les 50 aliments que nous devrions manger plus, car nutritifs et ayant moins d'impact sur notre planète.