

Ville de Loos

Menus du scolaire

lundi 05 décembre au vendredi 16 décembre 2022



	lundi 05	mardi 06	mercredi 07	jeudi 08	vendredi 09
SCOLAIRE	Carottes râpées en vinaigrette		Œuf dur mimosa		Potage Saint Germain
	Pomelos et sucre ***	***	Champignons en vinaigrette	***	Céleri rémoulade ***
	Beignets de calamar	Boulettes de flageolet	Emincé de porc aux oignons <i>Finger soja, céréales et blé</i>	Sauté de dinde sauce romarin <i>Omelette</i>	Pâtes bolognaise
	Purée de patate douce	Riz	Pomme vapeur	Boulgour	<i>Bolognaise de thon</i>
	*** *** Fruit de saison	Lentilles corail *** Saint Nectaire *** Lacté saveur vanille nappé caramel	Chou rouge confit aux pommes *** Fromage blanc coulis au fruit	Cordiale de légumes *** Fromage frais Petit cotentin *** Beignet aux pommes	Emmental râpé *** *** Yaourt aromatisé
	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
SCOLAIRE	*** Blanquette de veau <i>Blanquette de poisson</i> Riz	Salade verte et vinaigrette Coleslaw *** Tartiflette végétarienne	*** Coquillettes au butternut, carotte ricotta et thym	Repas de fin d'année Houmous de betteraves et chips de maïs *** Pavé de dinde sauce pain d'épices <i>Filet de cabillaud en croûte de pain d'épices</i> Pommes paillason Poêlée de légumes d'Antan <i>(carotte jaune, patate douce, navet, potiron)</i> *** *** Carré vanille coulis de fruits rouges et brisures d'oreo	*** Colin d'Alaska pané riz soufflé sauce citron Blé Julienne de légumes *** Fromage frais Cantafrais *** Fruit de saison
	*** Bûche de lait mélange *** Fruit de saison	*** *** Compote pomme poire allégée en sucre	*** Montcadi croûte noire *** Crème dessert saveur vanille		

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 19 décembre au vendredi 30 décembre 2022



	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
SCOLAIRE	VACANCES SCOLAIRES Mâche et croûtons *** Bœuf façon Bourguignon <i>Beignet de poisson</i> Gnocchettis Carottes *** Liégeois saveur vanille	VACANCES SCOLAIRES *** Dés de poisson blanc sauce basilic Riz Fondue de poireaux *** Pointe de brie *** Fruit de saison	VACANCES SCOLAIRES Œuf dur mayonnaise *** Pilons de poulet sauce barbecue <i>Galette mexicaine</i> Pommes de terre quartier avec peau Brocolis Compote tous fruits allégée en sucre	VACANCES SCOLAIRES *** Boulettes au mouton sauce orientale <i>Boulettes de sarrasin sauce orientale</i> Semoule Légumes couscous Camembert *** Tarte aux pommes Normande	VACANCES SCOLAIRES **Végétarien** Potage au Brocolis *** <i>Pizza aux fromages et poivrons</i> Salade verte et vinaigrette *** Fruit de saison
	SCOLAIRE	VACANCES SCOLAIRES **Végétarien** *** <i>Crispidor au fromage sauce tomate</i> Torti 3 couleurs Emmental râpé Fromage frais Saint Môret Compote de pommes allégée en sucre	VACANCES SCOLAIRES *** Jambon blanc <i>Cubes de colin aux 3 céréales</i> Ecrasé de pomme de terre Haricots verts Port salut Yaourt nature sucré	VACANCES SCOLAIRES Rillettes de maquereaux *** Haché de bœuf sauce poivrade <i>Nuggets de blé</i> Frites Endives en vinaigrette Fruit de saison	VACANCES SCOLAIRES Potage au Potiron *** <i>Pêche du jour sauce échalote</i> Riz Epinards branches Yaourt BIO fermier aromatisé

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

