



	lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
<b>SCOLAIRE</b>		<b>Menu régional</b>  *** Sauté de porc au Maroilles AOP Filet de hoki au citron Frites Salade verte et vinaigrette *** Mimolette *** Blanc Caracrousti (fromage blanc, muesli, caramel)	Betteraves rouges, vinaigrette de framboise Céleri rémoulade *** Bro'mentier de poisson (purée de brocolis) *** Yaourt nature sucré	C'EST LA FÊTE *** Rôti de dinde sauce Diable Galette boulgour Penne Emmental râpé *** Fromage frais demi sel *** Galette des rois	Potage de légumes variés et fromage fondu Pomelos et sucre *** Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes Riz créole Carottes persillées *** *** Fruit de saison
		*** Echine de porc 1/2 sel Ragoût de lentilles et légumes Pomme vapeur Lentilles *** Fromage frais Petit Cotentin *** Fruit de saison	NOUVELLES RECETTES <b>Chou blanc épices sésame et vinaigrette</b> Macédoine citronnette *** Sauce au thon et à la tomate Coquillettes Emmental râpé *** Mousse au chocolat au lait	Soupe des Géants (haricots verts et épinards) Haricots beurre en vinaigrette *** Maternelles : Aiguillettes de poulet Primaire : Haut de cuisse de poulet au jus Hachis végétal aux 3 légumes Purée de 3 légumes *** *** Fruit de saison	*** Chili sin carne *** Coulommiers *** Petit fromage frais aux fruits
<b>SCOLAIRE</b>	<b>lundi 09</b>	<b>mardi 10</b>	<b>mercredi 11</b>	<b>jeudi 12</b>	<b>vendredi 13</b>

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 16 janvier au vendredi 27 janvier 2023



	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
SCOLAIRE	<p>Coleslaw ***</p> <p>Saucisses chipolatas <i>Saucisses végétales</i></p> <p>Purée Saint Germain *** ***</p> <p>Pomme </p>	<p>*** Sauté de bœuf  sauce paprika <i>Colin sauce paprika</i></p> <p>Boulgour Haricots verts *** Fromage frais Tartare ***</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Champignons en vinaigrette ***</p> <p>Roti de dinde  <i>Crêpe emmental</i></p> <p>Gratin de pomme de terre et chou fleur  *** ***</p> <p>Riz au lait</p>	<p>***</p> <p> Pâtes au saumon </p> <p>Emmental râpé *** Pointe de brie ***</p> <p> Cake pois chiche et cacao</p>	<p>Concombre vinaigrette *** </p> <p>Omelette</p> <p>Pommes rissolées  Salade verte  *** ***</p> <p>Yaourt BIO  fermier aromatisé</p>
	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
SCOLAIRE	<p>***</p> <p>Cordon bleu sauce tomate <i>Crispidor emmental sauce tomate</i></p> <p>Mélange aux céréales Julienne de légumes *** Tomme blanche ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de Potiron Œuf dur mayonnaise ***</p> <p>Gratin de pomme de terre, poireau et raclette  </p> <p>*** ***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p>	<p>***</p> <p>Blanquette de veau  <i>Blanquette d'émincé végétal</i></p> <p>Riz </p> <p>*** Fromage fondu Kiri ***</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p> <b>La Sardaigne</b></p> <p><b>Salade verte, fond d'artichaut et vinaigrette aux herbes</b></p> <p>***</p> <p><b>Sauté de porc sauce olives et origan</b>  <i>Beignet de calamar sauce olives et origan</i></p> <p><b>Pâtes spirales tricolores</b> </p> <p><b>Emmental râpé</b> *** ***</p> <p><b>Fromage blanc façon stracciatella</b></p>	<p>***</p> <p>Poisson frais  </p> <p>Purée d'épinards </p> <p>*** Cantal AOP  ***</p> <p>Fruit de saison</p>

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

