

Ville de Loos

Menus du scolaire

lundi 27 février au vendredi 10 mars 2023



	lundi 27	mardi 28	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03
SCOLAIRE	Macédoine vinaigrette Haricots rouges, maïs façon Texane *** Sauté de dinde sauce Esterel <i>Colin sauce Esterel</i> Pommes vapeur Printanière de légumes *** *** Yaourt aromatisé	*** Torsades au potiron, carotte et mozzarella *** Mimolette *** Crousti pomme vanille et spéculoos <i>(compote de pomme vanille, morceaux de pomme, et brisure de spéculoos)</i>	Cake pois chiche, cumin et sauce fromage blanc *** Rôti de porc sauce Estragon <i>Emincé végétal (pois chiche et blé) sauce Estragon</i> Purée aux 3 légumes *** *** Petit fromage frais sucré	Bouillon de volaille et vermicelles Céleri sauce cocktail *** Colin d'Alaska pané aux céréales Riz Epinards en béchamel *** *** Donuts aux éclats de Smarties	*** Boulettes au bœuf sauce poivrade <i>Boulettes de soja sauce poivrade</i> Pommes aux épices Brocolis *** Fromage fondu Fraidou *** Fruit de saison
	lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10
SCOLAIRE	Coleslaw *** Saucisses chipolatas <i>Saucisses végétales</i> Purée Saint Germain *** *** Pomme	*** Sauté de bœuf sauce Paprika <i>Colin sauce Paprika</i> Boullgour Haricots verts *** Fromage frais Tartare *** Cocktail de fruits au sirop	Champignons en vinaigrette *** Rôti de dinde <i>Crêpe emmental</i> Gratin de pomme de terre et chou fleur *** *** Riz au lait	*** Pâtes au saumon Emmental râpé *** Pointe de Brie *** Cake pois chiche et cacao	Concombre vinaigrette *** Omelette Pommes rissolées Salade verte *** *** Yaourt BIO fermier aromatisé

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



	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
SCOLAIRE	Salade iceberg et vinaigrette Betteraves mimosa *** Clafoutis patate douce, pomme de terre et mozzarella *** *** Petit fromage frais sucré (type suisse)	Sauté de dinde à la Provençale Boulgour à la mexicaine Boulgour Ratatouille *** Fromage frais Saint Môret *** Fruit de saison	Salade de pommes de terre à la ciboulette *** Rôti de veau façon blanquette Blanquette de poisson Riz aux petits légumes *** *** Fromage blanc coulis fruit	*** Bolognaise de bœuf Mac and cheese (gratin de pâtes au cheddar) Macaroni Emmental râpé *** Saint Nectaire AOP *** Compote de pommes allégée en sucre	SAINT PATRICK Soupe de Géants (épinards, haricots verts) *** Happy St. Patrick's Day Fish and chips (filet de colin meunière frais, frites, sauce Tartare) *** *** Carrot'cake (gâteau à la carotte)
	lundi 20 Mâter : Aiguillettes Poulet rôti aux herbes de Provence Filet de poisson Jardinière de légumes *** Bûche de chèvre *** Crème dessert au caramel	mardi 21 Chou fleur sauce ravigote Endives et dés de mimolette en vinaigrette *** Jambon Pané fromager Coquillettes et sauce blanche Emmental râpé *** Yaourt nature sucré	mercredi 22 *** Boulettes au mouton sauce aux olives Boulettes de sarrasin sauce aux olives Semoule Poêlée de légumes *** Fromage frais cantafrais *** Ile flottante	jeudi 23 Repas Savoyard Potage Montagnard *** Croziflette fromagère *** *** Fromage blanc au coulis de fruits rouges	vendredi 24 *** Dés de poisson blanc sauce aux épices Purée de carottes *** Tomme blanche *** Fruit de saison
SCOLAIRE	lundi 27 Coleslaw rouge Salade Florida (pamplemousse, mandarine, croûtons) Sauté de bœuf sauce orientale Couscous végétarien Semoule Légumes couscous *** *** Yaourt nature et sucre	mardi 28 *** Rôti de dinde Beignet de calamar Pommes vapeur Salsifis à la Provençale *** Fromage fondu carré *** Compote de poire allégée en sucre	mercredi 29 Œuf dur mayonnaise *** Tarte aux légumes Salade verte et vinaigrette *** *** Fruit de saison	jeudi 30 *** Hoki sauce Bretonne Penne rigate Emmental râpé *** Cantal AOP *** Tarte Flan	vendredi 31 Soupe aux légumes racines Carottes râpées et vinaigrette *** Nuggets de poulet sauce basilic Beignet stick mozzarella sauce basilic Blé Courgettes persillées *** *** Yaourt aromatisé

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