

ECOLES DE LOUZAC SAINT ANDRE

Menus

Du 06 novembre au 01 décembre 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 06 novembre au 10 novembre	<u>Menu végétarien</u> Macédoine vinaigrette Lentilles (M,B) Boulghour (M,B) Compote de pommes	Asperges vinaigrette Haricots verts Poulet Flan chocolat (M)	<u>Table Lenna-Djuliano-Adèle-Lyson</u> Laitue mimolette (M) Viande Kebab Frites (M) Glacé	Soupe de légumes (B,M) Poisson Epinard à la crème Kiri Clémentine (F)
Semaine du 13 novembre au 17 novembre	Betteraves rouges (F) Haricots en grains (M,F) Saucisses (L) Chanteneige Pomme (F)	<u>Menu végétarien</u> Laitue Bio (F) Croquettes maïs (M) Flan citron (M)	Chou rouge (F,M) Tartiflette (M) Clémentine (F,B)	Soupe de vermicelle (M) Poisson pané (M) Poêlée de légumes Semoule au lait (M)
Semaine du 20 novembre au 24 novembre	Salade de pommes de terre (M) Poisson au four Haricots verts Salade de fruits	Saucisson beurre Paupiette de veau Chou romanesco Kiri Orange (F)	<u>Menu végétarien</u> Soupe aux légumes (M) Quenelle nature à la tomate Port Salut Kiwi (F)	<u>Table Isaac, Léandre, Gwenaël, Younès</u> Laitue au gruyère Steak haché Pâtes Cookie (M)
Semaine du 27 novembre au 01 décembre	Carottes râpées (M,B) Pâtes bolognaise (M) Petit Louis Clémentine (B)	Chou blanc (F) Tarte au thon (M) Yaourt Bio	Riz + maïs + gruyère Rissollette de veau Courgettes (M) Pomme (F)	<u>Menu végétarien</u> Blé + mimolette (M) Œuf dur Chou-fleur (M, F) Brownie (M)

F = FRAIS M = PREPARATION MAISON B = BIO L = LOCAL