

ECOLE DE LOUZAC SAINT ANDRÉ

Menus

Du 08 janvier 02 février 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 08 janvier au 12 janvier	<u>Menu végétarien</u> Asperge Croquettes maïs (M) Flan vanille (M)	Soupe de tomate vermicelle (M) Haricots verts Rôti de porc Galette des rois	<u>Table Maëlys, Isaac, Tiago, Lena,</u> Carottes râpées (F,M) Hamburger (M) Frites (M) Pomme (F)	Coquillettes à la mimolette (M) Poisson pané (M) Epinard (B) Clémentine (F)
Semaine du 15 janvier au 19 janvier	Friand fromage Petit pois (B) Steak haché Danette	<u>Menu végétarien</u> Laitue mimosa (F,M) Gratin dauphinois (M) Emmental Orange (F)	Blé + thon (M) Poireaux à la crème (F,M) Jambon blanc (L) Banane (F)	Carottes râpées (M) Filet de colin Riz (M) Yaourt nature (B)
Semaine du 22 janvier au 26 janvier	<u>Table Djiuliano, Adèle, Inaya</u> Crêpe fromage Cordon bleu Brocolis (F,M) Clémentine (F)	Mousse de foie Courgettes (F,M) Rissollette de veau Crème pâtissière (M)	<u>Menu végétarien</u> Laitue + maïs (F) Quiche au fromage (M) Poire (F)	Chou blanc (F,M) Rôti de dinde Coquillettes (B,M) Kiri Compote de fruits
Semaine du 29 janvier au 02 février	Soupe de volaille Haricots beurre Lapin en sauce (M) Liégeois vanille	Salade vinaigrette (F) Croque-monsieur (M) Fromage blanc (F) Fruits secs (F)	Œuf au thon (M) Escalope de poulet à la crème Mélange légumes Banane (F)	<u>Menu végétarien</u> Betteraves rouges Egrené végétal (M) Pâtes (M) Camembert Pomme (F)

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