

ECOLES DE LOUZAC SAINT ANDRÉ

Menus

Du 04 novembre au 29 novembre 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 04 novembre au 08 novembre	Asperge vinaigrette Saucisse Lentilles (B) Kiri Compote de pomme (B)	Crêpe fromage Rissolette de veau Courgettes (B, F) Semoule lait (B,M)	<u>Menu végétarien</u> Potage aux légumes (M) Gnocchis à la tomate (M) Crème vanille	Betteraves rouges (B,F) Poisson blanc Epinards en sauce St Paulin (AOP) Clémentine (F)
Semaine du 12 novembre au 15 novembre		<u>Menu inversé table Maël, Gwenaël, Célia, Mélusine, Gabin B</u> Fromage blanc kiwi (F) Carottes râpées (F) Pâtes Poulet (AOP)	<u>Menu végétarien</u> Soupe aux carottes (M) Œufs durs béchamel (M) Cantal (AOP) Poire (F)	Laitue + croutons + mimolette (F) Saumon Riz à la tomate Flamby
Semaine du 18 novembre au 22 novembre	Salami+ beurre Haricots verts aux lardons (M) Petit Louis Clémentine (F)	Macédoine en salade Poisson pané (M) Pommes de terre vapeur Sauce beurre (F) Liégeois	<u>Menu végétarien</u> Soupe aux poireaux (M) Tarte au chèvre (M) Kiwi (F)	Rillettes de thon (M) Rôti de porc (AOP) Flageolet Gâteau au yaourt (M)
Semaine du 25 novembre au 29 novembre	Pâté de Campagne (F) Sauté de veau au curry (L) Petit pois Yaourt (B)	<u>Table Gabin V, Noëlya Siméon, Vaiana, Lilas</u> Soupe potiron (M) Viande Kebab Frites (M) Brie (F) Pomme (F)	<u>Menu végétarien</u> Laitue aux œufs (M,F,B) Lasagnes aux lentilles (M) Petit suisse (F)	Chou blanc + pomme + emmental (F) Coquillettes aux thon (M) Brownie (M)

F = FRAIS M = PREPARATION MAISON B = BIO L = LOCAL Boucherie ARNAUD Burie

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons – Les repas sont faits le jour même