

ECOLE DE LOUZAC SAINT ANDRÉ

Menus

Du 01 septembre au 26 septembre 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine Du 01 septembre au 05 septembre	<u><i>Pique-nique</i></u> Tomates cerises (F) Pain de mie jambon (M) Chips Kiri Compote à boire	Pâté de campagne Escalope de poulet (F) Tomates provençales (F, M) Yaourt aromatisé	<u><i>Menu végétarien</i></u> Chou rouge (F, B) Boulghour, lentilles (M, B) Chèvre Pomme (F)	Salade de riz, maïs (M) Poisson pané (M) Epinards en sauce Gâteau au yaourt (M)
Semaine Du 08 septembre au 12 septembre	Concombre sauce blanche (M) Steak haché Purée (M) Pêche (F)	Saucisson pain, beurre Rôti de porc Courgettes au cumin (F,B) Petit suisse	<u><i>Menu végétarien</i></u> Melon (F) Pâtes sauce Veggie Fromage blanc	Laitue à la feta (M) Tarte au thon (M) Nectarine (F)
Semaine Du 15 septembre au 19 septembre	Taboulé à la menthe (M) Chipolatas Lentilles (B, M) Camembert Salade fruits	Salami beurre Cordon bleu Ratatouille (M) Banane (B)	<u><i>Menu végétarien</i></u> Salade de tomate (F) Œuf dur à la béchamel gratiné (M) Glace	Friand au fromage Morue en sauce (M) Liégeois
Semaine Du 22 septembre au 26 septembre	<u><i>Menu végétarien</i></u> Mâche à la vinaigrette (F) Quiche au chèvre (M) Raisins (F)	Blé en salade thon (M) Paupiette Printanière de légumes Velouté nature	Carottes râpées (M, F) Cuisse de poulet (AOP) Brocolis (F) Danette	Salade de betteraves (F, B) Poisson poché Riz Cantal (AOP) Nectarine (F)

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