

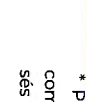
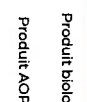
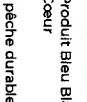
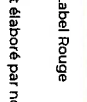


Restaurant scolaire - LOUVIGNE



Semaine 19 du lundi 6 mai au vendredi 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Betterave vinaigrette			
Coquillettes carbonara* <small>Plat complet</small>	Omelette sauce tomate			
	Haricots verts			
Mimolette	Camembert			
Mousse au chocolat	Fruit de saison			



D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous remercions de votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

* Plats compo sés



Restaurant scolaire - LOUVIGNE



Semaine 20 du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2024






































LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Coleslaw	 Persillade de pommes de terre	 Pizza aux légumes	 Concombre à la crème	 Carottes rapées vinaigrette
 Filet de poulet sauce basquaise	 Poisson meunière	 Paupiette de veau à la tomate	 Chili sin carné *	 Pennes Sauce bolognaise*
 Tortis	 Ratatouille	 Poêlée de courgettes	 Riz *	-
Emmental	 Edam	 Petit suisse sucré	 Yaourt sucré	 Coulommiers
 Fruit de saison	 Purée de fruits	 Carré abricot	 Entremet au chocolat	 Fruit de saison
				
				
				

Plat élaboré par nos chefs

Label Rouge

Produit Bleu Blanc
Cœur

Produit durable

Produit biologique

Produit AOP

* Plats compo sés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'éleveurs régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension, « Conformément à l'article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - LOUVICQNE



Semaine 21 du Lundi 20 mai au vendredi 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Quiche au fromage	Salade grecque Concombre, tomate, feta AOP
	Filet de poisson crème ciboulette	Filet de poulet à l'échalote	Omelette au fromage	Hachis Parmentier*
FÉRIÉ	Riz	Haricots beurre	Pommes de terre vapeur	Salade verte*
	Yaourt sucré	Chanteneige	Camembert	Edam
	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Purée pomme-abricot



D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'éleveages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
 « Conformément à l'article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

* Plats compo sés



Restaurant scolaire - LOUVIGNE



Semaine 22 du lundi 27 mai au vendredi 31 mai 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macedoine de légumes	Concombre vinaigrette	Mortadelle @	Salade soleil <small>Pates, tomates, ciboulette, vinaigrette</small>	Carottes rapées vinaigrette
Cordon bleu	Palet montagnard	Poisson meunière + citron	Paëlla @*	Jambon grill au caramel @
Purée de chou-fleur	Petit pois	Ratatouille	-	Boulgour
Yaourt sucré	Brie	Petit moulé ail et fines herbes	Plat complet	Fromage blanc sucré
Barre bretonne	Purée de fruits	Fruit de saison	Fromage de brebis	Fruit de saison
			Fian pâtissier	



Label Rouge

Produit Bleu Blanc
Cœur

Produit biologique

Plat élaboré par nos chefs

Produit AOP

Produit Bleu Blanc
Cœur

Plat élaboré par nos chefs

Produit biologique

Produit AOP

Produit Bleu Blanc
Cœur

Plat élaboré par nos chefs

Produit biologique

Produit AOP

Produit Bleu Blanc
Cœur

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certains composants du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans la dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

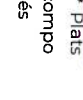
* Plats compo sés

Restaurant scolaire - LOUVIGNE



Semaine 23 du lundi 3 juin au vendredi 7 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Pâté de campagne ®	Tomates vinaigrette	Salade coleslaw	Concombre à la crème
Sauté de porc sauce crème ®	Poisson blanc sauce ciboulette	Quiche Lorraine ® *	Raviolis sauce tomate*	Omelette sauce tomate
Riz *	Carottes au beurre	Salade verte *	Plat complet	Duo de haricots
Edam	Yaourt sucré	Samos	Camembert	Saint Nectaire
Flan caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Entremet vanille	Purée de fruits



D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

* Plats compo sés

Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs

Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable

Produit biologique

Produit AOP



Restaurant scolaire - LOUVICQNE



Semaine 24 du lundi 10 juin au vendredi 14 juin 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé	Salade du pêcheur <small>Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise</small>	Feuilleté au chèvre	Betterave vinaigrette	Salade Napoléon <small>pâtes, tomates, maïs, vinaigrette</small>
Emincé de dinde à la crème	Boulette de boeuf sauce tex Mex	Blanquette de poisson	Couscous végétarien + boulettes de soja*	Riz bolognaise
Purée de panais	Ratatouille	Courgettes	Plat complet	Plat complet
Mimolette	Madame Loik	Saint Paulin	Emmental	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Purée de fruit



Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
pêche durable



Produit biologique
Produit AOP



* Plats compo sés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - LOUVICQNE

Semaine 25 du lundi 17 juin au vendredi 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Melon	Pâté de campagne ⑩	Taboulé	Entrée du chef
Jambon grill sauce forestière ⑩	Filet de poisson sauce oseille	Filet de poulet à la crème	Chipolatas ⑩	Paupiette de veau au jus
Purée de patate douce	Brocolis	Semoule	Carottes au beurre	Petits pois
Yaourt sucré	Bûchette de chèvre	Yaourt sucré	Chanteneige	Camembert
Biscuit sec	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée pomme banane

 Label Rouge
 Produit Bleu Blanc Cœur
 Produit biologique
 COMPO Sés
 Label Rouge
 Label Rouge
 Label Rouge
 Label Rouge
 Label Rouge
 Label Rouge
 Label Rouge
 Label Rouge
 Label Rouge
 Label Rouge
 Label Rouge

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous tournons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certains composants du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
 « Conformément à l'article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - LOUVICNE

Semaine 26 du lundi 24 juin au vendredi 28 juin 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI





D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous nous tiendrons informés par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - LOUVICQNE

Semaine 27 du Lundi 1 juillet au vendredi 5 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	Œufs durs sauce Aioli	Galantine de volaille	Betterave vinaigrette	Melon
Boulette de bœuf sauce brune	Knack de volaille	Filet de poisson sauce fumet crème	Sauté de dinde sauce à la moutarde	Pavé de colin sauce aneth
Carottes au beurre	Petits pois	Poêlée de légumes	Ebly	Coquillettes
Chanteneige	Brie	Bûchette de chèvre	Saint Nectaire	Yaourt sucré
Fian caramel	Fruit de saison	Entremet au chocolat	Fruit de saison	Purée de fruits



D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'éleveurs régionaux et d'éleveurs qui complètent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. Conformément à l'article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »