

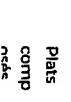
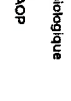


Restaurant scolaire- LOUVICQNE



Semaine 11 du lundi 11 mars au vendredi 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Betterave vinaigrette	Rosette Ⓞ	Salade carnaval <small>concombre, maïs, tomate, carottes, vinaigrette</small>	Duo de crudités
Lasagne Salade verte *	Bœuf bourguignon Ⓞ	Sauté de dinde sauce tomate	Sauté de porc au miel et thym Ⓞ	Colin sauce beurre blanc
<small>Sauce biodynamique, légumes, fromage</small>	Pommes vapeur	Gratin de saisisifs et pdt	Carottes persillées	Semoule
<small>plat complet</small>	Camembert	Yaourt sucré	Gouda	Petit suisse sucré
Mimolette	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au chocolat	Purée de fruits
Crème au chocolat				



Durcigne 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages 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 réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Merci pour votre compréhension.

* Conformément à l'article R612-13 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'illigne dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

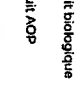


Restaurant scolaire- LOUVIGNE



Semaine 12 du lundi 18 mars au vendredi 22 mars 2024

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Samoussa de légumes	Betterave ciboulette	Pizza aux légumes	Concombre à la crème	Salade coleslaw					
Moelleux de poulet sauce basquaise	Poisson meunière	Jambon grillé sauce forestière	Croc fromage	Painnes Sauce bolognaise*					
Pommes noisettes	Ratatouille	Poêlée de courgettes	Purée de pdt <small>Pain de fromage: emmental, mozzarella</small>						
Emmental	Edam	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Coulommiers					
Purée de fruits	Fruit de saison	Carré framboise	Fruit de saison	Crème vanille					



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. 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 obligatoires 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
comp
réduc



Restaurant scolaire- LOUVICNE



Océane
DE RESTAURATION

Semaine 13 du lundi 25 mars au vendredi 29 mars 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macedoine de légumes	Persillade de pot	Concombre à la crème	Quiche au fromage	Œufs mayonnaise
Filet de poisson crème ciboulette	Sauté de boeuf sauce forestière	Moelleux de poulet à léchalote	Omelette au fromage	Boulette d'agneau
Riz	Potiron rissolé	Brocolis au beurre	Pommes noisettes + dosette ketchup	Flageolet
Vache picon	Brie	Petit suisse sucré	Camembert	Edam
Liégeois vanille	Fruit de saison	Purée de fruits	Crème chocolat	Gateau de Pâques



Dirigé 100% français, toutes nos viandes sont issues d'éleveurs et d'éleveuses qui complient 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 réservons le droit de modifier certaines compositions du menu. Dans ce cas, nous vous 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'insère dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. *

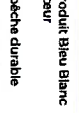


Restaurant scolaire- LOUVICNE



Semaine 14 du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2024

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
FÉRIÉ		Concombre vinaigrette	Mortadelle ®	Poisson meunière + citron	Salade Lorette <small>Mâche, betterave, vinaigrette</small>	Accras de moule			
		Steak haché au jus	Petit moulé ail et fines herbes	Macaronis	Sauté de dinde sauce au curry	Boulette de bœuf sauce tomate			
		Julienne de légumes	Fruit de saison	Liégeois vanille	Carottes au beurre	Yaourt sucré			
		Brie							
		Beignet aux pommes							



Label Rouge
 Produit Bleu Blanc
 Produit biologique
 Plat élaboré par nos chefs
 Cœur
 Pêche durable
 Produit AOP
 Plats comp
 Recette

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'éleveurs et d'éleveuses qui complètent par 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. Merci pour votre compréhension.

* Conformément à l'article R412-13 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'insigne dans le dispositif déposé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

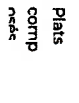


Restaurant scolaire- LOUVICNE



Semaine 15 du lundi 8 avril au vendredi 12 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts	Salade piémontaise <small>Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, moutonnière</small>	Pizza au fromage	Betterave vinaigrette	Concombre à la crème
Lentilles à l'indienne* <small>lentilles, tomate, oignon, lait de coco, apicots</small>	Emincé de bœuf à la provençale	Sauté de dinde au jus	Ravioles à la sauce tomate* <small>Pdt, viande de bœuf, concentré de tomate, légumes</small>	Poisson meunière + citron
Riz*	Petit pois	Purée de brocolis	- Plat complet	Duo de haricots
Edam	Yaourt sucré	Samos	Camembert	Saint Nectaire
Flan caramel	Fruit de saison	Purée de pommes fraise	Fruit de saison	Crème à la vanille



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 ferons savoir 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'envoyer toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. ***

Plats
COTMP
crée



Restaurant scolaire- LOUVICQNE



Semaine 16 du lundi 15 avril au vendredi 19 avril 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Taboulé	Œufs durs mayonnaise	Feuilleté chèvre	Salade Napoléon <small>PAIN, TOMATE, MAI, VINAIGRE</small>	Radis beurre
Emincé de dinde à la crème	Boulette de boeuf sauce tex Mex	Blanquette de poisson <small>poisson, crème, légumes, lunet de poisson</small>	Jambon grill sauce curry @	Tomate farcie <small>tomate, boeuf, dinde, oignon, riz</small>
Boulgour	Ratatouille	Chou fleur persillé	Haricots verts à l'ail	Riz
Mimolette	Madame Loïk	Saint Paulin	Emmental	Petit suisse sucré
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Coupelle de fruits



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs

Produit Bleu Blanc

Coeur

MSC : pêche durable

Produit biologique

Produit AOP

Plats

comp

osés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages 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 le ferons savoir 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'applique dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »