



Restaurant Scolaire - Louisfert

Semaine 36 du lundi 1 septembre au vendredi 5 septembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes rapées vinaigrette 	Melon		 Coquillettes monégasques  <small>coquillettes, thon, tomate, mayonnaise</small>	 Duo de crudités  <small>céleri, carotte, vinaigrette</small>
Emincés de poulet sauce curry 	Lasagnes à la bolognaise *		Quenelles natures sauce moutarde 	Poisson meunière sauce tartare 
Blé  			Haricots verts persillés  	Riz  
Fruit de saison 	Compote pomme fraise		Fruit de saison 	Gâteau maison à la vanille 



Repas végétarien

@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés Certification environnement ale niveau 2





Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant Scolaire - Louisfert

Semaine 37 du lundi 8 septembre au vendredi 12 septembre 2025



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Beteraves vinaigrette</p> 	 <p>Salade lyonnaise</p>  <p>Pdt, carotte, céleri, œuf dur, olive, mayonnaise</p>		<p>Melon</p>	 <p>Salade régionale</p>  <p>Mâche, tomate, concombre, thon, ciboulette, vinaigrette</p>
<p>Saucisse de Strasbourg ®</p>	<p>Palet végétarien + ketchup</p>		 <p>Hachis parmentier *</p> 	 <p>Colin sauce beurre nantais</p> 
<p>Purée de patate douce</p> 	 <p>Trio de légumes</p>  <p>Carotte, choux fleurs, brocolis</p>			 <p>Riz</p>   
 <p>Fruit de saison</p>	 <p>Fruit de saison</p>		<p>Coupelle de fruits au sirop</p>	 <p>Purée de pommes vrac + Galette St Michel</p>



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification environnement
ale niveau 2





Océane
DE RESTAURATION
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

Restaurant Scolaire - Louisfert

Semaine 38 du lundi 15 septembre au vendredi 19 septembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Macédoine de légumes</p> 	<p>Melon</p>		<p>Concombre à la crème</p>	<p>Cervelas ®</p>
<p>Pané végétal + ketchup</p>	<p> Jambon grill sauce tomate ®</p>		<p> Brandade de poisson * </p>	<p>Œufs brouillés</p>
<p> Riz aux légumes  riz, carotte, petits pois, courgette, maïs, oignon</p>	<p> Farfalles</p>			<p> Petits pois</p>
<p> Fruit de saison</p>	<p>Flan gélifié au chocolat</p>		<p>Mousse au citron</p>	<p> Gâteau maison au chocolat</p>



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification environnementale niveau 2





Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant Scolaire - Louisfert

Semaine 39 du lundi 22 septembre au vendredi 26 septembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade carnaval  coquille, tomate, carotte, maïs, concombre, vinaigrette	Melon		 Salade piémontaise ©  pdt, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise	 Carottes rapées emmental  
Cordon bleu + ketchup	 Boulettes de bœuf aux légumes 		 Filet de lieu sauce citron 	 Couscous végétarien * 
 Julienne de légumes  Carottes, choux fleurs, céleri, carottes jaunes	 Lentilles cuisinées 		 Duo de choux Choux fleurs, brocolis	
Semoule au caramel	 Fruit de saison		 Fruit de saison	Pêche au sirop vrac



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats
composés
Certification
environnement
ale niveau 2





Océane
DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant Scolaire - Louisfert

Semaine 40 du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo de carottes et de maïs 	  Duo de betteraves et de thon vinaigrette  		Nems aux légumes	 Salade lorette  Mâche, betteraves
 Rougail saucisse ®	Tortilla d'omelette		Aiguillettes de poulet sauce hongroise 	Beignets de calamar sauce tartare
 Riz 	Salade verte		 Poêlée de carottes et de champignons 	 Pommes de terre maitre d'hotel  pdt, beurre à l'ail
Purée de pomme abricot vrac	 Fruit de saison		Choux à la vanille	Yaourt aromatisé



Repas végétarien



Origine U.E.



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification environnement
ale niveau 2



Océane
DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant Scolaire - Louisfert



Semaine 41 du lundi 6 octobre au vendredi 10 octobre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade complète  riz, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette	 Salade bulgare  concombre, carotte, sauce bulgare		 Salade de penne antillaises penne, achard de légumes, courgettes, vinaigrette	 Macédoine de légumes
Emincés de dinde sauce paprika 	Nuggets de poisson + ketchup 		 Poulet sauce colombo 	Gratin de coquillettes au jambon @* 
 Carottes à l'ail 	 Boulgour 		 Riz créole  	
				
 Fruit de saison	Coupelle de fruits au sirop		 Gâteau maison à la noix de coco	 Fruit de saison



Repas végétarien



@ Plat contenant du porc



Origine U.E.



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats
composés
Certification
environnement
ale niveau 2



Restaurant Scolaire - Louisfert



OCÉANE
DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 42 du lundi 13 octobre au vendredi 17 octobre 2025

LUNDI Salé	MARDI Amère	MERCREDI	JEUDI Sucré	VENDREDI Acide
Crêpe au fromage	Duo de choux chou blanc, chou rouge, vinaigrette		Salade mêlée aux pommes carotte, céleri, pomme, vinaigrette	Demi pamplemousse
Galette de lentilles et de boulgour	Gratin d'endives et de pdt au jambon ® *		Aiguillettes de poulet sauce au miel	Emincés de dinde sauce tomate
Légumes pot au feu oignon, carotte, poireaux, navet, pdt			Carottes au beurre	Ratatouille courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron
Fruit de saison	Mousse au chocolat noir		Fruit de saison	Gâteau maison au citron



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification environnement
ale niveau 2



Origine U.E.



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable