












Restaurant Scolaire - LOUISFERT



Semaine 2 du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026

 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
Salade piémontaise végétarienne  <small>Pdt CE2, œuf, tomate, oignons, cornichon, mayonnaise</small>	 Betteraves CE2 vinaigrette		Saucisson roulade de dinde	Crêpe au jambon emmental ®
Nuggets de blé + ketchup	Aiguillettes de poulet sauce normande		Filet de colin MSC sauce suprême 	Paupiette de veau sauce marengo
Choux fleurs BIO à la béchamel 	Petits pois CE2 		Riz BIO 	Haricots verts CE2 sauce maître d'hotel 
				
Fruit de saison	Galette des rois vrac		Crème au chocolat	Fruit de saison



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





Restaurant Scolaire - LOUISFERT



Semaine 3 du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026

LUNDI

Carottes rapées BIO
vinaigrette



MARDI



Coquillettes BIO
monégasques



Coquillettes BIO, thon MSC, tomate, mayonnaise

MERCREDI



JEUDI

Salade russ réunion



Pdt CE2, oignons, carottes, betteraves,
œufs durs, vinaigrette

VENDREDI

Salade au chèvre

Salade verte, chèvre, croutons

Saucisse rondelle fumée
sauce rougail ®

Emincés de poulet
sauce colombo

Couscous végétarien *

Semoule BIO

Steak haché de bœuf
sauce moutarde

Lentilles CE2
cuisinées



Gratin de brocolis

Brocolis, pdt CE2

Frites

Purée pomme banane
vrac

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Mousse au chocolat
maison 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
environnementale
niveau 2



Origine U.E.









OCÉANE
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant Scolaire - LOUISFERT

Semaine 4 du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves CE2 vinaigrette	 Taboulé		 Carottes rapées BIO vinaigrette	Pâté de foie + cornichon ®
Hachis parmentier *	Croq fromage		Sauce carbonara de volaille	Blanquette de dinde  Sauté de dinde BBC
	Poêlée campagnarde choux fleurs, carotte, brocolis, courgette		 Coquillettes BIO	Haricots beurre CE2 persillés 
Crème vanille	Fruit de saison		Purée de pomme vrac	Gâteau Yaourt maison 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
environnementale
niveau
2












Restaurant Scolaire - LOUISFERT



Semaine 5 du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes BIO	 Choux rouge fromage frais		Potage au céleri	Saucisson à l'ail ®
Chipolata sauce orientale ®	 Lentilles BIO à l'indienne		Tartiflette aux lardons ® *  Pdt CE2	Filet de poisson meunière MSC + citron 
 Purée de patate douce BIO	 Riz BIO			Gratin dauphinois
Mousse pralinée vrac	Fruit de saison		Yaourt sucré	Maestro 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

Certifié





Restaurant Scolaire - LOUISFERT

Semaine 6 du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Choux fleurs BIO
sauce cocktail



Crêpe au fromage



Tarte au fromage *

Salade coleslaw

Carotte BIO, chou blanc, mayonnaise

Jambon grill BBC
sauce charcutière ®



Boulettes de bœuf
sauce tomate

Brandade de poisson
MSC *



Pâtes coudés rayés

Epinards
sauce crème

Cœur de laitue CE2 *



Petit suisse sucré x1

Fruit de saison

Crêpe au chocolat

Mousse au citron

Moelleux aux pommes
maison



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













Restaurant Scolaire - LOUISFERT



Semaine 7 du lundi 9 février au vendredi 13 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo de crudités  Carotte BIO, céleri, vinaigrette	 Salade romaine Pâtes HVE, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette		 Macédoine de thon MSC mayonnaise	Cake potiron raclette
Paëlla végétarienne *	Cordon bleu		Paupiette de veau cuisinée	 Filet de colin MSC sauce espagnole
	Ratatouille courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron		 Flageolets CE2 et carottes	 Gratin de poireaux et de pdt CE2
Maestro au chocolat	 Purée de pommes BIO vrac		Yaourt sucré	Fruit de saison



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

