

Restaurant Scolaire de LOUISFERT



Semaine 10 du lundi 2 mars au vendredi 6 mars 2026

 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées BIO vinaigrette	Macédoine de légumes		Saucisson à l'ail + cornichon	Céleri mayonnaise
Gnocchis à l'italienne *	Escalope de poulet viennoise		Pâtes HVE à la carbonara *	Marmitte de colin MSC sauce ciboulette
	Lentilles CE2			Riz BIO créole
Purée de pomme HVE	Fruit de saison		Fruit de saison	Maestro au chocolat



Repas végétarien



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 de LOUISFERT



Semaine 11 du lundi 9 mars au vendredi 13 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte CE2 aux dés d'emmental	Roulade de dinde		 Salade coleslaw	Betteraves CE2 vinaigrette
Filet de poulet sauce au curry	Steak haché sauce moutarde		Lentilles CE2 à l'indienne *	Brandade de poisson MSC *
Haricots beurre CE2 à l'ail et au persil	Semoule HVE		Riz BIO	-
Beignet au chocolat	Fruit de saison		Purée de pomme banane	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

Certifié





Restaurant Scolaire de LOUISFERT

Semaine 12 du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Carottes rapées BIO vinaigrette		Mortadelle	Céleri remoulade
Tortellini ricotta épinard sauce crème *	Sauté de porc sauce rougail		Tartiflette * Pdt CE2	Paupiette de poisson MSC sauce hollandaise
	Pommes de terre aux herbes		Salade verte	Riz thaï
Fruit de saison	Velouté aux fruits		Gâteau basque	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

Certifié





Restaurant Scolaire de LOUISFERT



Semaine 13 du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade piémontaise végétarienne Pdt CE2	Salade coleslaw		 Œufs durs CE2 mayonnaise	Salade lorette Betteraves CE2
Sauté de porc au thym	Poisson meunière msc + citron		Hachis de lentilles CE2 et de patate douce *	Steak haché sauce fromagère
Petits pois CE2	Blé BIO pilaf			Frites
Mousse au chocolat	Flan gélifié au caramel		Fruit de saison	Purée pomme fraise



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés

Certifié

Restaurant Scolaire de LOUISFERT



Semaine 14 du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne	Salade de maïs et de cœur de palmier		 Carottes rapées BIO vinaigrette	Duo de choux BIO aux pommes
Emincés de dinde BBC sauce basquaise	Poulet yassa		Couscous végétarien *	Boulettes de bœuf sauce tomate
Purée de patate douce BIO	Riz BIO			Haricots verts CE2 sautés à l'ail
Fruit de saison	Fruit de saison		Maestro vanille	Crêpe au sucre



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 de LOUISFERT



Semaine 15 du lundi 6 avril au vendredi 10 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Macédoine de légumes BIO		Taboulé HVE	Œufs durs CE2 mayonnaise
	Tortilla d'omelette		Filet de merlu MSC sauce aneth	Boulettes d'agneau sauce forestière
	Salade verte		Purée de carottes CE2	Haricots blancs CE2
				
	Fruit de saison		Fruit de saison	 Dessert de Pâques



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



Plats
compos
és

Certifié