



# Restaurant scolaire de Louisfert



**Semaine 18 du lundi 27 avril au vendredi 1 mai 2026**

| LUNDI   | MARDI                           | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI |
|---|---------------------------------|----------|---|----------|
| Salade ruzinoise<br><small>Pdt CE2, Œufs CE2, surimi, mayonnaise, vinaigrette</small> | Carottes rapées BIO vinaigrette |          | Concombre à la crème  |          |
| Emincés de poulet sauce curry   | Jambon grill sauce charcutière  |          | Hachis végétarien *<br><small>Purée de patate douce BIO</small> |          |
| Haricots verts CE2  | Pommes noisettes                |          |   |          |
|   |                                 |          |   |          |
|   |                                 |          |   |          |
| Fruit de saison   | Purée de pomme fraise           |          | Flan gélifié à la vanille                                       |          |



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
Certification environnement  
ale niveau 2/  
Haute valeur  
environnement  
ale



Ⓢ Plat contenant du porc



Plat élaboré par nos chefs



Filière marine engagée



# Restaurant scolaire de Louisfert



**Semaine 19 du lundi 4 mai au vendredi 8 mai 2026**

**LUNDI**















**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

|  |   |  |   |   |
|--|---|--|---|---|
|  <p>Salade carnaval </p> <p>Tomate BIO, coquillettes, maïs, concombre, vinaigrette</p> |  <p>Radis beurre</p> |  | <p>Macédoine de légumes </p>   |   |
| <p>Poisson meunière FME + citron </p>   | <p>Tortilla d'omelette</p>  |  | <p>Boulettes de bœuf sauce tomate  </p> |  |
|  <p>Carottes BIO au beurre </p>  | <p>Ratatouille</p> <p>Courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron</p>                               |  |  <p>Coquillettes BIO </p>               |   |
| <p>Velouté aux fruits</p>  | <p>Brownie</p>  |  | <p>Fruit de saison</p>  |   |



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
Certification environnement  
ale niveau 2/  
Haute valeur  
environnement  
ale










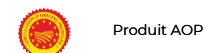
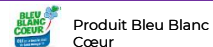
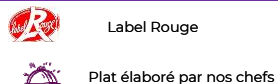


# Restaurant scolaire de Louisfert



**Semaine 20 du lundi 11 mai au vendredi 15 mai 2026**

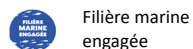
| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI  |
|---|---|----------|---|---|
| <br>Salade complète<br><br>Riz BIO, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette | <br>Salade grecque<br><br>Tomate, concombre, vinaigrette |          |   |   |
| Sauté de porc sauce aux oignons<br>  | Nuggets de blé + ketchup  |          | <br>JOUR FÉRIÉ | <br>JOUR FÉRIÉ |
| Courgettes CE2 cuisinées<br>   | Petits pois CE2<br>                                      |          |   |   |
|   |   |          |   |   |
| Flan gélifié vanille  | Purée de pomme abricot  |          |   |   |



\* Plats composés  
Certification environnement a/e niveau 2/  
Haute valeur environnement a/e



® Plat contenant du porc





# Restaurant scolaire de Louisfert



**Semaine 21 du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026**

















**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

|  |   |  |  |   |
|--|---|--|--|---|
| <p>Salade coleslaw BIO</p>     | <p>Œufs durs BIO<br/>mayonnaise</p>    |  | <p>Potage de légumes<br/>anti gaspi</p>   | <p>Salade du pêcheur</p>  <p>Thon FME, pdt persil, vinaigrette, mayonnaise</p> |
| <p>Tortis à la carbonara *</p>  <p>Tortis BIO</p>   | <p>Sauté de poulet LR<br/>sauce espagnole</p>    |  | <p>Brandade de poisson<br/>FME *</p>   | <p>Chipolatas CE2</p>    |
|  | <p>Semoule HVE</p>   |  |  | <p>Ratatouille</p> <p>Courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron</p>   |
|  |   |  |  |   |
| <p>Purée de pommes<br/>HVE</p>    | <p>Fruit de saison</p>  |  | <p>Fruit de saison</p>   | <p>Crêpe au sucre</p>   |



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
Certification environnement aie niveau 2/  
Haute valeur environnement aie





# Restaurant scolaire de Louisfert

**Semaine 22 du lundi 25 mai au vendredi 29 mai 2026**

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI  |
|---|--|----------|---|---|
|   | <br>Duo de carottes BIO et de maïs<br> |          | <br>Tomate BIO vinaigrette<br>          | Concombre à la crème<br>                   |
|  | Tortilla d'omelette  |          | <br>Paleron de bœuf sauce carbonade<br> | Colin FME pané doré au beurre + citron<br> |
|   | Salade verte   |          | Purée de pommes de terre<br>   | Riz BIO à la tomate<br>                    |
|   |  |          |   |   |
|   | Maestro vanille  |          | <br>Purée de pommes HVE  | Fruit de saison   |



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
Certification environnementale niveau 2/  
Haute valeur environnementale



Origine U.E.



# Restaurant scolaire de Louisfert



**Semaine 23 du lundi 1 juin au vendredi 5 juin 2026**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

|                                       |  |  |                           |   |
|---------------------------------------|--|--|---------------------------|---|
| Melon                                 | Concombre printanière<br><small>Concombre, maïs, tomate, vinaigrette</small>                 |  | Tomate BIO<br>vinaigrette | Feuilleté au fromage                    |
| Filet de poulet<br>sauce miel et thym | Filet de poisson meunière<br>FME + sauce tartare   |  | Jambon BBC                | Mitonner de bœuf<br>sauce bourguignonne |
| Purée de carottes<br>CE2              | Riz BIO<br>aux légumes<br><small>Riz, carottes, petits pois, courgette, maïs, oignon</small> |  | Gratin de coquillettes    | Haricots beurre<br>CE2 à l'ail          |
|                                       |  |  |                           |   |
| Donus                                 | Fruit de saison  |  | Purée de pomme banane     | Fruit de saison                         |



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
Certification environnement  
ale niveau 2/  
Haute valeur environnement  
ale





# Restaurant scolaire de Louisfert

**Semaine 24 du lundi 8 juin au vendredi 12 juin 2026**

| LUNDI                               | MARDI   | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI  |
|-------------------------------------|---|----------|--|---|
| Macédoine de légumes<br>            | Crêpe au fromage  |          | Salade picorette<br><br>Céleri BIO, maïs BIO, tomate BIO, carottes, petits pois, vinaigrette<br> | Salade italienne<br><br>Tomate, mozzarella, herbe, citron, huile d'olives |
| Chipolatas LR sauce rougail<br><br> | Palet maraîcher + ketchup   |          | Colin meunière FME + citron<br>  | Jambon grill BBC sauce brune<br><br>                                      |
| Riz créole BIO<br><br>              | Poêlée cordiale de légumes<br><br>Carotte, oignon, choux fleurs, pdt, champignons |          | Blé BIO<br><br>  | Haricots verts CE2 persillés<br><br>                                      |
|                                     |   |          |  |   |
| Fruit de saison                     | Fromage blanc sucré   |          | Purée de pomme fraise  | Gateau du chef au chocolat<br>  |



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés Certification environnementale niveau 2/ Haute valeur environnementale





# Restaurant scolaire de Louisfert



**Semaine 25 du lundi 15 juin au vendredi 19 juin 2026**

**LUNDI**




**MARDI**



**MERCREDI**


**JEUDI**



**VENDREDI**

Duo de tomate et de concombre 



Salade piémontaise végétarienne   
 Pdt CE2, œuf dur CE2, tomate, oignon, cornichon, mayonnaïse

 Salade à la provençale   
 Concombre BIO, tomate BIO, poivrons, vinaigrette


Paté de campagne 



Marmitte de colin FME sauce crevettes  


Tortilla d'omelette

Filet de poulet sauce aux herbes  

Couscous \*    
 Semoule HVE

Haricots beurre CE2 

Epinards CE2 à la crème  

Gratin d'aubergines 

Purée de pommes HVE 

Crème dessert vanille

Tarte au citron

Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés

® Plat contenant du porc

Certifica





# Restaurant scolaire de Louisfert

**Semaine 26 du lundi 22 juin au vendredi 26 juin 2026**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

|  |   |  |   |  |
|--|---|--|---|--|
| <p>Pâtes HVE au pesto </p>  | <p>Salade printanière </p> <p>Salade, tomate, maïs, dés de fromage</p> |  | <p> Taboulé</p>  | <p>Salade grecque </p> <p>Tomate, concombre, vinaigrette</p>  |
| <p>Mitonner de bœuf sauce moutarde  </p> | <p>Crêpe emmental</p>   |  | <p>Falafels</p>   | <p>Paëlla de la mer  FME* </p> |
| <p>Poêlée de courgettes CE2 </p>  | <p>Salade verte</p>   | <p></p> | <p>Brunoise provençale </p> <p>Tomate, courgette, aubergine, oignon, poivron</p> |  |
|  |   |  |   |  |
| <p>Fruit de saison</p>   | <p>Chou à la vanille</p>  |  | <p>Fruit de saison</p>  | <p>Mousse au chocolat</p>  |



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés Certification environnementale niveau 2/ Haute valeur environnementale

@ Plat contenant du porc




















# Restaurant scolaire de Louisfert

## BONNES vacances!

**Semaine 27 du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2026**

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI  |
|---|---|----------|--|---|
| <br>Melon  | Concombre à la crème   |          | Salade sicilienne <br><br>Feta AOP, tomate, citron, herbes | <b>Tomate à croquer</b><br>  |
| Hachis végétarien * <br><br>Lentilles CE2 | Cordon bleu + ketchup  |          | Filet de colin FME sauce ciboulette <br>                   | <b>Jambon blanc BBC</b><br><br> |
|   | Frites  |          | <br>Riz BIO    | <b>Chips</b><br>   |
|   |   |          |  |   |
| Crème au caramel  | Fruit de saison   |          | Purée pomme pêche  | <b>Fruit de saison</b>  |



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
Certification environnement  
ale niveau 2/  
Haute valeur environnement  
ale



Origine U.E.