

10-LOURY

Du 27/05/2024 au 31/05/2024

3. adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Tomates au thon - Vinaigrette /Tomates - Vinaigrette	Boulettes au porc - Sauce à l'estragon /Boulettes soja tomate - Sauce à l'estragon /Boulettes à la volaille - Sauce à l'estragon	Petits pois label CE2 au jus	Petit Trôo de laiterie de Montoire	Yaourt arôme (régional)
mardi	Taboulé oriental à la menthe à la semoule Bio	Sauté de dinde local - Sauce kebab /Tofu - Sauce kebab /Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce kebab	Ratatouille	Cantal AOP	Banane Bio
mercredi					
jeudi	Concombre (régional) - Vinaigrette	Chili sin carne	Riz bio créole	Crème Anglaise	Gâteau à la cannelle du chef
vendredi	Salade verte régionale - Vinaigrette - , croûtons nature	Carbonara de saumon fumé /Poêlée de fèves et champignons	Tortis bio régionaux	Brie	Fraises locales

10-LOURY

Du 27/05/2024 au 31/05/2024

2. primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Tomates au thon - Vinaigrette /Tomates - Vinaigrette	Boulettes au porc - Sauce à l'estragon /Boulettes soja tomate - Sauce à l'estragon /Boulettes à la volaille - Sauce à l'estragon	Petits pois label CE2 au jus	Petit Trôo de laiterie de Montoire	Yaourt arôme (régional)
mardi	Taboulé oriental à la menthe à la semoule Bio	Sauté de dinde local - Sauce kebab /Tofu - Sauce kebab /Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce kebab	Ratatouille	Cantal AOP	Banane Bio
mercredi					
jeudi	Concombre (régional) - Vinaigrette	Chili sin carne	Riz bio créole	Crème Anglaise	Gâteau à la cannelle du chef
vendredi	Salade verte régionale - Vinaigrette - , croûtons nature	Carbonara de saumon fumé /Poêlée de fèves et champignons	Tortis bio régionaux	Brie	Fraises locales

10-LOURY

Du 27/05/2024 au 31/05/2024

1. maternel

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Tomates au thon - Vinaigrette /Tomates - Vinaigrette	Boulettes au porc - Sauce à l'estragon /Boulettes soja tomate - Sauce à l'estragon /Boulettes à la volaille - Sauce à l'estragon	Petits pois label CE2 au jus	Petit Trôo de laiterie de Montoire	Yaourt arôme (régional)
mardi	Taboulé oriental à la menthe à la semoule Bio	Sauté de dinde local - Sauce kebab /Tofu - Sauce kebab /Dos de colin d'Alaska MSC Sauce kebab	Ratatouille	Cantal AOP	Banane Bio
mercredi					
jeudi	Concombre (régional) - Vinaigrette	Chili sin carne	Riz bio créole	Crème Anglaise	Gâteau à la cannelle du chef
vendredi	Salade verte régionale - Vinaigrette - , croutons nature	Carbonara de saumon fumé /Poêlée de fèves et champignons	Tortis bio régionaux	Brie	Fraises locales

**10-LOURY**  
**Le 27/05/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au porc	Boulette au porc	Gluten, Soja
Boulettes soja tomate	Boulette au soja	Soja
Boulettes à la volaille	Boulette au poulet	Gluten, Soja
Petit Trôo de la laiterie de Montoire	Lait de vache	Lait
Petits pois label CE2 au jus	Petit pois, Carotte, Oignon, Bouillon de légumes	Céleri
Sauce à l'estragon	Oignon, Estragon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait
Sauce à l'estragon	Oignon, Estragon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait
Tomates	Tomate	
Tomates au thon	Tomate, Thon	Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme (régional)	Yaourt aromatisé	Lait

**10-LOURY**  
**Le 28/05/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Cantal AOP	Cantal	Lait
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Ratatouille		Céleri, Gluten
Sauce kebab	Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Bouillon de volaille, Mélanges d'épices	Céleri, Gluten
Sauce kebab	Farine de blé, Oignon, Bouillon de légumes, Huile, Mélanges d'épices	Céleri, Gluten
Sauce kebab	Farine de blé, Oignon, Fumet de poisson, Huile, Mélanges d'épices	Céleri, Gluten, Poissons
Sauté de dinde local	Sauté de dinde	
Taboulé oriental à la menthe à la semoule Bio	Semoule de blé, Préparation taboulé	Gluten
Tofu	Tofu	Soja

**10-LOURY**  
**Le 30/05/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chili sin carne	Haricot rouge, Maïs, Persil, Haché végétal, Tomate, Bouillon de légumes	Céleri, Soja
Concombre (régional)	Concombre	
Crème Anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs

Plats	Ingrédients	Allergènes
Gâteau à la cannelle du chef	Fromage blanc, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Miel, Cannelle, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Riz bio créole	Riz indica, Huile, Beurre doux	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**10-LOURY**  
**Le 31/05/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, croûtons nature	Croûton	Gluten
Brie	Brie	Lait
Carbonara de saumon fumé	Saumon fumé, Oignon, Huile, Farine de blé, Lait de vache	Gluten, Lait, Poissons
Fraises locales	Fraise	
Poêlée de fèves et champignons	Fève, Champignon de Paris, Huile, Beurre doux	Lait
Salade verte régionale	Salade et mélange de salade	
Tortis bio régionaux	Torti, Beurre doux, Huile, Sel fin	Gluten, Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites