



MAIRIE

SAINT LOUBÈS

Pôle Restauration Municipale



Menus du 26 au 30 Octobre 2026

	Lundi		A	Mardi		A	Mercredi		A	Jeudi		A	Vendredi		A
Entrée	Potage de potiron			Chorizo-beurre						Salade d'endives et surimi			Carottes râpées BIO	 	
Entrée alternative	Potage de potiron			Houmous de pois chiches BIO	 					Salade d'endives et fromage			Carottes râpées BIO	 	
Plat	Hachis fromager			Poisson sauce Aurore	 		Cordon bleu			Bœuf Bourguignon BIO	 		Cuisse de poulet BIO au paprika	 	
Plat alternatif	Hachis fromager			Égrène BIO sauce Aurore	 		Cordon veggie			Pané tomate-mozzarella			Tofu BIO sauce paprika	 	
Garniture	Salade verte			Jardinière de légumes BIO	 		Choux-fleurs BIO sautés	 		Pâtes BIO	 		Purée patates douces		
Produit laitier	Laitage						Fromage BIO			Yaourt					
Dessert				Compote			Fruit de saison BIO						Pâtisserie		
Goûter	Gaufre+ fruit de saison BIO+ pain			Fromage BIO+ biscuit+ pain			Yaourt à boire+ nougat+ pain			Chocolatine+ pain +jus multi-fruits BIO	 		Yaourt+ pain+biscuit BIO		

Du pain BIO est servi tous les jours sur les restaurants. Il provient des boulangeries de la commune.

Appellation d'origine contrôlée		Indication géographique protégée		Produit certifié	
Appellation d'origine protégée		Label Rouge		Produit cuisiné maison	
Agriculture Biologique		MSC Pêche Durable		Plat contenant du porc	



INFOS ALLERGÈNES - Les préparations culinaires sont susceptibles de contenir des allergènes (A) suivants :

Anhydride sul. & sulfites	(ASS)	Arachide	(AR)	Céleri	(CEL)	Fruits à coque	(FAC)	Gluten	(GLU)
Lactose	(LAC)	Lait	(LAI)	Lupin	(LUP)	Mollusques et crustacés	(M&C)	Œuf	(OE)
Poisson	(POI)	Sésame	(SES)	Soja	(SOJ)				

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut être soumis à des changements sans préavis.