



# Menus du 2 mai au 7 juillet 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE LUGON

LUGON



L'ÎLE DU CARNEY

Ses plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Recettes disponibles sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

En Mai  
**Craquant à la rhubarbe**



La Chronique Culinaire

En Juin

**Madeleine tomate, mozzarella et basilic**

lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
<b>FERIE</b> 	BETTERAVE A LA VINAIGRETTE ROTI DE BŒUF AU JUS (FRAIS) POELE DE LEGUMES DE SAISON FLAN A LA VANILLE MAISON	CONCOMBRE SAUCE AU FROMAGE BLANC ROUGAIL DE SAUCISSES (FRAIS) RIZ FRUIT DE SAISON	TOMATE VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE CAMEMBERT GLACE

lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
	SALADE DE BOULGOUR ROTI DE BŒUF (FRAIS) LEGUMES POELES MAISON GLACE	<b>CAKE TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC</b> ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME PATES AUX LEGUMES ANANAS AU SIROP	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE ET FROMAGE BLANC BRANDADE DE POISSON MAISON SALADE VERTE (LOCAL) CAMEMBERT SALADE DE FRUITS MAISON

lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
	SALADE VERTE AUX DES DE JAMBON ET MAIS NUGGET DE POULET PATES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES ROTI DE PORC HARICOTS VERTS CHANTEINEIGE <b>ECLAIR CHOCOLAT</b>	RADIS ET BEURRE MOULES FRITES FROMAGE

lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
RADIS ROSES STEAK DE VEAU A LA TOMATE COURGETTES POELES CARRE FRAIS FRUIT DE SAISON	PASTEQUE COUSCOUS AU POULET ET MERGUEZ SEMOULE ET SES LEGUMES CREME DESSERT		TOMATES MOZZARELLA POISSON DU JOUR RIZ PILAF FRAISES CHANTILLY

**Coucou, c'est la fête du pain !** (<http://fetedupain.com/>)

**Fêtons les Anniversaires !**

**C'est la fête des Fruits et Légumes frais !** ([www.lesfruitsetlegumesfrais.com](http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com))

lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
CONCOMBRE CUISSÉ DE POULET ROTIÉ (FRAIS) PETITS POIS AU JUS MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	BETTERAVE VINAIGRETTE CHIPOLATAS SEMOULE PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	RILLETTE ET SES CORNICHONS SAUTE DE BOEUF A L'ESTRAGON POMMES DE TERRE SAUTEES GOUDA FRUIT DE SAISON	TOMATE EN PERSILLADE POISSON DU JOUR COURGETTES SAUTEES YAOURT AROMATISE

lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
CONCOMBRE A LA CREME OMELETTE AU FROMAGE SALADE VERTE POIRE AU CHOCOLAT	SALADE VERTE AU MAIS ET CROUTONS SAUCISSE DE TOULOUSE (FRAIS) PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON YAOURT AROMATISE	PASTEQUE ROTI DE BŒUF AU JUS (FRAIS) PETIT POIS AU JUS GLACE	SALADE DE MUSEAU VINAIGRETTE POISSON DU JOUR (FRAIS) SEMOULE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON

lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
RADIS ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME HARICOTS VERTS EMMENTAL ABRICOTS AU SIROP	CAROTTES RAPEES CHILI CON CARNE RIZ CREME VANILLE		PONT

lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
MELON PILONS DE POULETS GRILLES (FRAIS) RIZ PILAF COULOMMIERS FRUIT DE SAISON	RADIS JAMBON BLANC GRATIN DE CHOU FLEUR ILE FLOTTANTE	TOMATE EN SALADE SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES PUREE DE CAROTTES FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	ŒUF MAYONNAISE POISSON DU JOUR (FRAIS) RATATOUILLE MAISON (FRAIS) GOUDA FRUIT DE SAISON

**Semaine Européenne du développement durable !** (<http://www.education.gouv.fr/cid59672/semaine-du-developpement-durable.html>)

lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
SALADE DE TOMATES (LOCAL) ROTI DE VEAU HARICOTS VERTS MIMOLETTE FRUIT DE SAISON (LOCAL)	MELON LASAGNES SALADE VERTE FROMAGE	RILLETTE DE SARDINE JAMBON GRILLE GRATIN DE COURGETTES FROMAGE BLANC AUX FRAISES	ŒUF MIMOSA POISSON PANE A LA TOMATE SEMOULE KIRI FRUIT DE SAISON (LOCAL)

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
PASTEQUE ROTI DE VEAU CAROTTES ET CHAMPIGNONS FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE VINAIGRETTE STEAK HACHE GRATIN COURGETTES <b>BISCUIT ROULE A LA CONFITURE</b>	PECHE AU THON COTE DE PORC GRILLEE (FRAIS) JARDINNIERE DE LEGUMES TOME BLANCHE FLAN A LA VANILLE	

**Fêtons les Anniversaires !**

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.