







# RESTAURANT SCOLAIRE DE LUGON

## Menus du 10 juin au 05 juillet 2024



 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande bovine)

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilités (produit et récolte)

<p>Lundi 10 juin</p> <p>MELON</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p> <p>HARICOTS BEURRE</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>Mardi 11 Juin</p> <p> Repas végétarien</p> <p>TOMATES AU BASILIC – VINAIGRETTE</p> <p>TORTILLA DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Jeudi 13 juin</p> <p>CALAMARS À LA ROMAINE</p> <p>PIPERADE</p> <p>BÂTONNET DE GLACE</p>	<p>Vendredi 14 juin</p> <p>SALADE DE HARICOTS VERTS</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE – SAUCE CURRY</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>FROMAGE AOP</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
<p>Lundi 17 juin</p> <p> Repas végétarien</p> <p>ENDIVES À LA MIMOLETTE</p> <p>PIZZA TOMATE MOZZARELLA</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Mardi 18 juin</p> <p>MELON</p> <p>SALADE DE COQUILLETTES AUX JAMBONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>Jeudi 20 juin</p> <p>SAUCISSON SEC – BEURRE</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES</p> <p>HARICOTS PLATS EN PERSILLADE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Vendredi 21 juin</p> <p>SALADE COMPOSÉE</p> <p>BRANDADE DE COLIN MSC</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>
<p>Lundi 24 juin</p> <p>TABOULÉ</p> <p>RÔTI DE DINDE</p> <p>PIPERADE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Mardi 25 juin</p> <p> Repas végétarien</p> <p>PASTÈQUE</p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p>RIZ CRÉOLE</p> <p>POT GLACÉ</p>	<p>Jeudi 27 juin</p> <p>BETTERAVES ROUGES – VINAIGRETTE</p> <p>COQUILLETTES – SAUCE CARBONARA</p> <p>FROMAGE AOP</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Vendredi 28 juin</p> <p>TOMATES – VINAIGRETTE</p> <p>FISH &amp; CHIPS DE COLLIN MSC</p> <p>FRITES</p> <p>GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF</p>
<p>Lundi 01 juillet</p> <p>SALADE COMPOSÉE</p> <p>HACHIS PARMENTIER DU CHEF</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Mardi 02 juillet</p> <p>MELON</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE</p> <p>GRATIN DE COURGETTES</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p>	<p>Jeudi 04 juillet</p> <p> Repas végétarien</p> <p>SALADE DE QUINOA, MAIS, CRUDITÉS ET EMMENTAL</p> <p>GALETTE DE SARRASIN AUX LÉGUMES</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Vendredi 05 juillet</p> <p>SURPRISE DU CHEF </p> 