










RESTAURANT SCOLAIRE DE LUGON

Menus du 29 avril au 07 juin 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 29 avril</p> <p>BETTERAVES ROUGES – VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES À L'AGNEAU – SAUCE TOMATE</p> <p>SEMOULE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Mardi 30 avril</p> <p> Repas végétarien</p> <p>COMCOMBRE À LA CIBOULETTE</p> <p>PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE</p> <p>FROMAGE AOP</p> <p>GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF</p>	<p>Jeudi 02 mai</p> <p>RADIS ROSE – BEURRE</p> <p>POISSON MSC PANÉ</p> <p>HARICOTS BEURRE À L'AIL</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p>	<p>Vendredi 03 mai</p> <p>CAKE AU JAMBON ET À L'EMMENTAL</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA</p> <p>CAROTTES BRAISÉES</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Lundi 20 mai</p> <p></p>	<p>Mardi 21 mai</p> <p>TOMATES – VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p> <p>LENTILLES VERTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Jeudi 23 mai</p> <p> Repas Grec</p> <p>TZATZIKI</p> <p>MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>RIZOGALO (RIZ AU LAIT GREC)</p>	<p>Vendredi 24 mai</p> <p>PÂTÉ DE CAMPAGNE – CORNICHONS</p> <p>DOS DE COLIN MSC – SAUCE PROVENÇALE</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
<p>Lundi 06 mai</p> <p> Repas végétarien</p> <p>COLESLAW</p> <p>TORTELLINI RICOTTA ÉPINARD</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Mardi 07 mai</p> <p>SAUCISSON À L'AIL</p> <p>MOUSSAKA</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>Jeudi 09 et vendredi 10 mai</p> <p></p>		<p>Lundi 27 mai</p> <p>CAROTTES RÂPÉES – VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE</p> <p>PETITS POIS AUX OIGNONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Mardi 28 mai</p> <p>RADIS ROSE – BEURRE</p> <p>ENCORNETS À L'ESPAGNOLE</p> <p>RIZ CRÉOLE</p> <p>POT GLACÉ</p>	<p>Jeudi 30 mai</p> <p> Repas végétarien</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE</p> <p>QUICHE AU FROMAGE DU CHEF</p> <p>FROMAGE AOP</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>Vendredi 31 mai</p> <p>PÊCHE AU THON</p> <p>RÔTI DE PORC</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF</p>
<p>Lundi 13 mai</p> <p>SALADE DE TORSAGES BIO AU PESTO</p> <p>NORMANDIN AU VEAU</p> <p>HARICOTS VERTS À L'AIL</p> <p>BÂTONNET DE GLACE</p>	<p>Mardi 14 mai</p> <p> Repas végétarien</p> <p>SALADE EXOTIQUE</p> <p>PIZZA AUX TROIS FROMAGES – SALADE VERTE</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Jeudi 16 mai</p> <p>BETTERAVES ROUGES – VINAIGRETTE</p> <p>POULET AUX HERBES DE PROVENCE</p> <p>FRITES</p> <p>FROMAGE AOP</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Vendredi 17 mai</p> <p>TABOULÉ</p> <p>FILET DE COLIN MSC</p> <p>CAROTTES AU PERSIL PLAT</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p>	<p>Lundi 03 juin</p> <p> Repas Italien</p> <p>TOMATES AU BASILIC – VINAIGRETTE</p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS À LA PROVENÇALE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Mardi 04 juin</p> <p>TOAST GRATINÉ À L'EMMENTAL</p> <p>PAUPIETTE AU VEAU – SAUCE FORESTIÈRE</p> <p>CAROTTES BRAISÉES</p> <p>PANNA COTTA NATURE – COULIS DE FRUITS ROUGES</p>	<p>Jeudi 06 juin</p> <p>CONCOMBRES – VINAIGRETTE</p> <p>RÔTI DE BŒUF</p> <p>FRITES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Vendredi 07 juin</p> <p>PASTÈQUE</p> <p>FILET DE COLIN MSC</p> <p>GRATIN DE COURGETTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>GÂTEAU BASQUE</p>