

# Menus du 03 janvier au 03 février 2023

## RESTAURANT SCOLAIRE DE LUGON



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

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable

Repas Végétarien			
mardi 03 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier	
BETTERAVE VINAIGRETTE	POTAGE VERMICELLE	CAROTTES BIO RÂPÉES	
BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE	EMINCÉ DE BOEUF	FILET DE POISSON AU CITRON	
RIZ	HARICOTS VERTS	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE	
FROMAGE		FROMAGE	
YAOURT	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS	

Repas Nouvel An Chinois		Repas Végétarien	
lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
ENDIVES À LA PARISIENNE	NEMS	POTAGE DE LÉGUMES	DUO DE CÉLÉRI ET CAROTTES RÂPÉS
POISSON MEUNIÈRE	SAUTÉ DE PORC AU CAMEL	TARTE AU FROMAGE	CHIPOLATAS
GRATIN DE POTIRON	NOUILLES CHINOISES	SALADE VERTE	HARICOTS BLANCS CUISINÉS
FROMAGE		FRUIT DE SAISON	FROMAGE
FROMAGE BLANC AU MIEL	SALADE ANANAS LITCHIS		GÂTEAU DU CHEF

Repas Végétarien			
lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
RADIS ET BEURRE	POTAGE LÉGUMES	CHOU CHINOIS AU JAMBON	SALADE DE GÉSIEERS
PÂTES	PIZZA FROMAGE	CALAMAR	SAUTÉ DE POULET
BOLOGNAISE	SALADE VERTE	CAROTTES PERSILLÉES	FRITES
	FROMAGE AOP		FROMAGE
FLAN NAPPÉ AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien		Fêtons la chandeleur !	
lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 02 février	vendredi 03 février
POTAGE DE LÉGUMES	TARTE FINE AUX LÉGUMES	SALADE VERTE BIO AU FROMAGE	SAUCISSON SEC
NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ	TAJINE DE LÉGUMES D'HIVER, POIS CHICHES	JAMBON GRILLÉ	FILET DE POISSON À LA CRÈME
FRITES	SEMOULE	PETITS POIS ET CAROTTES	POMMES DE TERRE ET LÉGUMES
FROMAGE		FROMAGE AOP	
FRUIT DE SAISON	OEUFS AU LAIT	CRÊPES A LA PATE A TARINER	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien			
lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
SARINE ET BEURRE	POTAGE À LA TOMATE	RILLETES DE PORC	CHOU ROUGE AUX POMMES FRUIT
SAUTÉ DE DINDE CURRY ET COCO	LASAGNES DE LÉGUMES	FILET DE POISSON SAUCE BASILIC	WRAP POULET
HARICOTS PLATS AU BEURRE	SALADE VERTE	CAROTTES VICHY	SALADE
	FROMAGE	FROMAGE	
YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT	SALADE DE FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.