

Menus du 3 / 1 au 11 / 2

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
 - Produits Local



Repas Végétarien			
lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
BETTERAVES	SALADE VERTE BIO AUX MAÏS, CROÛTONS	POTAGE DE POTIRON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
PÂTES	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE	BŒUF (VF) BOURGUIGNON	FILET DE POISSON AU CITRON
A LA CARBONARA FROMAGE RÂPÉ	HARICOTS VERTS	POMMES VAPEUR	GRATIN DE BROCOLIS
	FROMAGE	FROMAGE	
COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS

Repas Végétarien			
lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
POTAGE DE LÉGUMES	CAROTTES RÂPÉES AUX POMMES	SALADE VERTE AU FROMAGE	SAUCISSON A L'AIL
NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	TAJINE VEGGIE	PALERON DE BOEUF (VF)	POISSON DU JOUR
FRITES	SEMOULE, LÉGUMES D'HIVER ET POIS CHICHES	PETITS POIS ET CAROTTES	COEUR DE BLE
FROMAGE			FROMAGE
ABRICOTS AU SIROP	OEUF AU LAIT DU CHEF	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO

Repas Végétarien			
lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
POTAGE A LA TOMATE	CÉLERI RAVE REMOULADE	ŒUF DUR MAYONNAISE	CHOU CHINOIS AU JAMBON
TORTILLA AUX POMMES DE TERRE	BLANQUETTE DE VEAU (VF)	JAMBON BRAISÉ	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
SALADE VERTE	RIZ BIO ET LÉGUMES DE BLANQUETTE	DUO NAVETS ET CAROTTES	PURÉE DE POTIRON
FROMAGE		FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	CREME CARAMEL DU CHEF	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA DU CHEF

Nouvel An Chinois, année du tigre			
lundi 31 janvier	mardi 01 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
DUO DE CÉLERI ET CAROTTES RÂPÉES	NEMS DE LÉGUMES	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	TABOULÉ
RÔTI DE VEAU (VF) AU JUS	EMINÉ DE POULET (VF) THAÏ	LASAGNE DE LÉGUMES	COEUR DE MERLU
HARICOTS BLANCS CUISINÉS	RIZ CANTONNAIS	SALADE VERTE	POELEE DE LEGUMES
FROMAGE			FROMAGE
COCKTAIL DE FRUITS	ANANAS RÔTI	LIÉGEOIS CHOCOLAT	CRÊPE

MENU MONTAGNE		Repas Végétarien	
lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
CHOU CHINOIS CROÛTONS ET FROMAGE	POTAGE CULTIVATEUR	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	RILLETES DE PORC
SAUTÉ DE DINDE (VF) CURRY ET COCO	TARTIFLETTE	TARTE AUX LÉGUMES DU CHEF	FRICASSÉ DE LA MER
HARICOTS PLATS AU BEURRE	AUX POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	PÂTES
		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS

Repas Végétarien			
lundi 07 février	mardi 08 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
CHOU ROUGE AUX POMMES VINAIGRETTE	CAKE AUX OLIVES ET LARDONS	POTAGE LÉGUMES AU KIRI	SALADE DE RIZ
PIZZA AU FROMAGE	RÔTI DE BOEUF LOCAL BIO AU JUS	POULET RÔTI (VF) AU JUS	POISSON DU JOUR
SALADE VERTE	HARICOTS PLATS AUX HERBES	FRITES	CAROTTES VICHY
	FROMAGE		FROMAGE
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	FRUIT BIO DE SAISON	GÂTEAU DU CHEF

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC