

Menus du 26 avril au 2 juillet 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE LUGON

Les 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.



En Mai,
Tarte courgettes à la tome d'Aquitaine



En Juin,
Tournicoli tomate mozzarella

lundi 26 avril	mardi 27 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
CRÊPE AU FROMAGE	RADIS ET BEURRE	SALADE VERTE AU MAÏS	CONCOMBRE À LA CRÈME
NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	PALERON DE BOEUF À LA PROVENÇALE	OMELETTE	MARÉE DU JOUR
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RIZ PILAF ET CAROTTES	PIPERADE	TORTIS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

lundi 31 mai	mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
PECHE AU THON	CAROTTES RAPEES	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	MELON
DUO DE SAUCISSES ET MERGUEZ	OMELETTE AUX	ROTI DE DINDE	FILET DE POISSON PANÉ
LENTILLES	POMMES DE TERRE	POELEE DE BROCOLIS	HARICOTS VERTS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
PÊCHE CHANTILLY	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GLACE

lundi 03 mai	mardi 04 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
CAROTTES AU CITRON	BETTERAVE VINAIGRETTE	TABOULE DU CHEF (SEMOULE, TOMATE, CONCOMBRE)	ŒUF DUR MAYONNAISE
SAUTE DE DINDE TANDOORI	CROQUE MONSIEUR	PIZZA AU FROMAGE	POISSON DU JOUR
COURGETTES AU LAIT DE COCO ET CURRY	FRITES	SALADE VERTE	PURÉE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS

lundi 07 juin	mardi 08 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
SALADE DE TOMATE MOZZARELLA	CONCOMBRE AU MAIS	PÂTÉ DE CAMPAGNE	PASTÈQUE
PIZZA MARGARITA (TOMATES, BASILIC, FROMAGE)	SAUTÉ DE VEAU AU CURRY	STEAK HACHE	POISSON DU JOUR ET SA SAUCE
SALADE VERTE	BOULGOUR PILAF ET CAROTTES	HARICOTS PLATS AU JUS	SEMOULE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
TIRAMISU	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT

lundi 10 mai	mardi 11 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
TOMATES VINAIGRETTE	COURGETTES RÂPÉES	FERIE	
SAUTÉ DE VEAU PRINTANIER ET SES LÉGUMES (NAVETS, POMMES DE TERRE, HARICOTS VERTS)	LASAGNES VEGETARIENNES	PONT	
FROMAGE	SALADE VERTE		
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FROMAGE		
	FRUIT DE SAISON		

lundi 14 juin	mardi 15 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
TABOULÉ	BETTERAVE VINAIGRETTE	SALADE VERTE MIMOSA	TOMATE À LA CROQUE
PILON DE POULET	PÂTES A LA CARBONARA	DHAL DE LENTILLES	FILET DE POISSON FRIT
RATATOUILLE		RIZ	HARICOTS BEURRE
FROMAGE	FROMAGE RÂPÉ	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON

lundi 17 mai	mardi 18 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
MACÉDOINE MAYONNAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES	PASTÈQUE
CORDON BLEU DE VOLAILLE	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	BRUSCHETTA COURGETTES À LA TOMME D'AQUITAINE	CALAMAR
DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE	PÂTES	SALADE VERTE	COEUR DE BLÉ
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUIT	FRAISES	GLACE	FROMAGE BLANC AU PAIN D'ÉPICES

lundi 21 juin	mardi 22 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
COLESLAW	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MELON D'AQUITAINE	ROSETTE ET BEURRE
RÔTI DE BŒUF FROID	OMELETTE BASQUAISE	ÉMINCÉ DE POULET D'AQUITAINE	CALAMAR A LA ROMAINE
PÂTES	SALADE VERTE	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE, TOMATES D'AQUITAINE	POELEE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE D'AQUITAINE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTÉ DE FRUITS	FRAISES D'AQUITAINE	FRUIT DE SAISON

lundi 24 mai	mardi 25 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
FERIE	ŒUF MAYONNAISE	RADIS À LA CROQUE AU SEL	SALADE DE RIZ (TOMATES, OLIVES, MAÏS)
	NUGGETS VEGETAL	ROTI DE BOEUF	POISSON DU JOUR
	CAROTTES VICHY	FRITES	GRATIN DE COURGETTES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GATEAU BASQUE

lundi 28 juin	mardi 29 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE AU JAMBON DE PAYS	TOAST DE CHEVRE	
BOULETTES VEGETALES À LA PROVENÇALE	PAËLLA	ROTI DE VEAU AU JUS	
CAROTTES VICHY	DE POISSON	RATATOUILLE	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE	LIEGEOIS CHOCOLAT	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus valides

Menus du 5 et 6 juillet : voir menus hebdomadaires. Fin des cours le mercredi 7 juillet.

API RESTAURATION, S.A. - 4 Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 59370 N