

Menus du 2 septembre au 22 octobre 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.



jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
MELON	SALADE DE RIZ
BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATES	FILET DE HOKI PANÉ
PÂTES	RATATOUILLE
FROMAGE	FROMAGE
GLACE	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
CAROTTE VINAIGRETTE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	TOMATE VINAIGRETTE	TABOULÉ
PIZZA AUX FROMAGES	ÉMINCÉ DE BOEUF THAÏ	POULET RÔTI	POISSON DU JOUR
SALADE VERTE	BROCOLIS GRATINÉS	FRITES	COURGETTES BRAISÉES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES

lundi 06 septembre	<i>Animation Espagne</i> mardi 07 septembre	<i>Repas végétarien</i> jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
MELON	GASPACHO	TABOULE	CONCOMBRE BULGARE
ROTI DE PORC AU JUS	PAELLA	QUICHE AU FROMAGE	CALAMARS À LA ROMAINE
PIPERADE ET COEUR DE BLE		SALADE VERTE	GRATIN AUX COURGETTES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FLAN AU CHOCOLAT	CHURROS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	BETTERAVES VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE
NUGGETS VEGETALES	CHIPOLATAS GRILLÉES	SAUTÉ DE BŒUF AUX OIGNONS	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
HARICOTS PLATS	LENTILLES	SEMOULE	ÉPINARDS BÉCHAMEL
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC

Repas végétarien

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
RADIS ROSES À LA CROQUE	SALADE VERTE AU MAÏS ET CROÛTONS	TOMATE AU BASILIC	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
RÔTI DE BŒUF FROID MAYONNAISE	LASAGNES VÉGÉTARIENNES	ESCALOPE PORC À LA MOUTARDE	BRANDADE DE POISSON
POTATOES		HARICOTS PLATS AU BEURRE	SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
GLACE	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
RADIS ROSES AU BEURRE	TOMATE MOZZARELLA	ROSETTE ET BEURRE	RADIS ROSES AU BEURRE
LASAGNES	RÔTI DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	HACHIS PARMENTIER	BLANQUETTE DE POISSON
DE LEGUMES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SALADE VERTE	SEMOULE
FROMAGE RÂPÉ	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

Repas végétarien

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
SALADE DE PÂTES TRICOLORES	COURGETTE RÂPÉE	PASTEQUE	SALADE MEXICAINE
CORDON BLEU DE VOLAILLE	SAUTÉ DE VEAU BASQUAISE	OMELETTE	FILET DE POISSON SAUCE ECHALOTES
PETITS POIS	RIZ CRÉOLE	POMMES DE TERRE RISSOLEES	HARICOTS VERTS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	GLACE	PANNA COTTA

Repas végétarien

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
CHOU CHINOIS SAUCE COCKTAIL	POTAGE DE POTIRON	CONCOMBRE AU MAÏS	SALADE MIMOSA
ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	PÂTES	CHILI SIN CARNE	POISSON DU JOUR
PETITS POIS ET CAROTTES	CARBONARA	RIZ	GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE
FROMAGE BLANC	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
AU COULIS DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ AU CAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.