


Menus du 24 avril au 30 juin 2023



RESTAURANT SCOLAIRE DE LUGON



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




Repas Végétarien 			
lundi 24 avril	mardi 25 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
BETTERAVE VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE SEMOULE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS	CONCOMBRE FETA LASAGNE DE LÉGUMES SALADE FRUIT DE SAISON	CRÊPE FROMAGE SAUTÉ DE PORC AU CURRY HARICOTS BEURRE AU JUS FRUIT DE SAISON	TOMATE MIMOSA FILET DE POISSON PANÉ POELEE DE LEGUMES FROMAGE YAOURT


Fête du Travail		Repas Végétarien 	
lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
FERIE 	ROSETTE BEURRE BURGER DE VEAU CAROTTE VICHY FROMAGE FRUIT DE SAISON	RADIS ET BEURRE JAMBON BRAISÉ PÂTES CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	TABOULÉ QUICHE AU FROMAGE SALADE VERTE FRUIT DE SAISON

Victoire 1945		Repas Végétarien 	
lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
FERIE 	BETTERAVES VINAIGRETTE PILONS DE POULET FRITES GLACE	CAROTTES RAPEES PIZZA AU FROMAGE SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	OEUF DUR MAYONNAISE FILET DE POISSON PURÉE DE LÉGUMES YAOURT BIO VANILLE 


Repas Végétarien 		Ascension	Pont de l'ascension
lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
CONCOMBRE AU YAOURT ET BASILIC ÉMINCÉ DE VOLAILLE COMME UN WOCK PETITS POIS FROMAGE GAUFRE AU SUCRE	TOMATE VINAIGRETTE QUICHE DE LÉGUMES SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	FÉRIÉ 	PONT


Repas Végétarien 			
lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
PASTÈQUE NUGGETS DE POULET FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE ÉMINCÉ DE PORC RATATOUILLE FRUIT DE SAISON	SALADE DE PERLES BRUSCHETTA VÉGÉTARIENNE SALADE VERTE FROMAGE GLACE	PASTÈQUE FILET DE POISSON RIZ FROMAGE BLANC AU MIEL

Lundi de Pentecôte			
lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
FÉRIÉ 	MACÉDOINE MAYONNAISE ESCALOPE DE VOLAILLE HARICOTS VERTS PERSILLÉS FRUIT DE SAISON	WRAP CRUDITÉS PÂTES CARBONARA FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE CALAMARS SAUCE TARTARE COURGETTES SAUTEES FROMAGE CHOU A LA CREME

Repas Végétarien 		REPAS CRÉOLE	
lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
TOMATE MOZZARELLA SAUCISSES GRILLÉES LENTILLES FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE MAÏS CROUTONS GALETTE VÉGÉTALE POMMES RISSOLÉES FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	ACCRAS JAMBALAYA A LA CREOLE RIZ FLAN COCO	MELON FILET DE POISSON CAROTTES VICHY FROMAGE GLACE

Repas Végétarien 		Repas Végétarien 	
lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
CONCOMBRE VINAIGRETTE PIZZA MARGARITA (TOMATES, BASILIC, SALADE VERTE FRUIT DE SAISON	MELON JAMBON PÂTES AU BEURRE FROMAGE FRUIT DE SAISON	PÂTE DE CAMPAGNE HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE HARICOTS PLATS AU JUS FROMAGE BLANC	RADIS BEURRE BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE FROMAGE PUDDING ET CRÈME ANGLAISE

Repas Végétarien 			
lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
PÊCHE AU THON SPAGHETTI BOLOGNAISE FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE CHILI SIN CARNE (VÉGÉ) RIZ FROMAGE GLACE	TABOULÉ CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE FRUIT DE SAISON	TOMATE À LA CROQUE POISSON PANÉ GRATIN DE CHOU FLEUR FROMAGE YAOURT

Repas Végétarien 			
lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
MELON HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	SARDINES ET BEURRE ÉMINCÉ DE VOLAILLE POËLÉE DE COURGETTES FROMAGE GÂTEAU MARBRÉ	CONCOMBRE VINAIGRETTE OMELETTE BASQUAISE SALADE VERTE FROMAGE CRÈME VANILLE	ROSETTE ET BEURRE GRANDE SALADE COMPOSÉE : RIZ , THON, OEUF ET CRUDITÉS FROMAGE FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.