

# Menus du 20 février au 07 avril 2023

## RESTAURANT SCOLAIRE DE LUGON



Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable



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).

### Fêtons Mardi Gras !

lundi 20 février	mardi 21 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
POTAGE TOMATE VERMICELLES	TABOULÉ	CAROTTES BIO RÂPÉES AU CITRON	SALADE VERTE AU JAMBON ET FROMAGE
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	NUGGETS VEGETARIEN	SAUTE DE PORC	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
POMMES DE TERRE VAPEUR	POEELEE DE LEGUMES	COQUILLETES	CHOUX FLEURS
FROMAGE		FROMAGE	
COMPOTE DE FRUITS	BEIGNET	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON

### Repas Végétarien

lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE	POTAGE DE LÉGUMES	CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE
BLANQUETTE DE POISSON	CORDON BLEU DE VOLAILLE	COUSCOUS AUX LÉGUMES ET ABRICOTS SECS	ESTOUFFADE DE BŒUF AU PAIN D'ÉPICES
RIZ	BROCOLIS	SEMOULE ET POIS CHICHES	POMMES DE TERRE VAPEUR
FROMAGE		FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA

### Repas Végétarien

lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
VELOUTÉ DE POTIRON	RILLETES DE SARDINE	CHOU CHINOIS AUX POMMES FRUIT	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
PIZZA FROMAGE	SAUTE DE BOEUF	TAJINE DE POISSON	ROTI DE DINDE
SALADE VERTE	LÉGUMES ET BLÉ	SEMOULE	PURÉE DE CAROTTES
FROMAGE			FROMAGE
FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	FRUIT DE SAISON

### Repas Végétarien

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
RADIS ROSES AU BEURRE	SALADE DE PERLES	BETTERAVE VINAIGRETTE	TOAST TOMATE CHÈVRE
PIZZA	SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY	JAMBON	FILET DE POISSON
SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	COQUILLETES AU BEURRE	CAROTTES VICHY
FROMAGE		FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX POMMES

### Repas Végétarien

lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
ROSETTE ET BEURRE	CAROTTES RÂPÉES BIO	TOURIN AUX VERMICELLES	BETTERAVE VINAIGRETTE BIO
PILON DE POULET	CHIPOLATAS GRILLÉES	QUICHE FROMAGÈRE	FILET DE POISSON
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE DE LEGUMES	SALADE VERTE	RIZ
	FROMAGE		YAOURT SUCRE
RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	

### Repas Végétarien

lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
CONCOMBRE VINAIGRETTE	TABOULÉ	CAROTTE VINAIGRETTE BIO	OEUF DUR
HACHIS PARMENTIER	QUICHE AUX LEGUMES	BOEUF STROGONOFF	CALAMARS À LA ROMAINE
SALADE VERTE	SALADE VETRE	FARFALLE	GRATIN DE CHOU FLEUR
	PETIT SUISSE		FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	ÎLE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON

### Repas Végétarien

lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
SALADE COLESLAW	POTAGE PARMENTIER	ŒUF MIMOSA	SALADE VERTE AU MAÏS
EMINCE DE PORC	LASAGNES DE LÉGUMES	FILET DE POISSON	PETIT SALÉ
HARICOTS BEURRE	SALADE	GRATIN D'ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE	LENTILLES
FROMAGE		FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	GATEAU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.