

# Menus du 07 novembre au 16 décembre 2022

## 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

lundi 07 novembre	Repas Végétarien	jeudi 10 novembre	Armistice 1918 vendredi 11 novembre
SAUCISSON À L'AIL	<b>CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE</b>	SALADE VERTE AU JAMBON	<b>FÉRIÉ</b>
COLIN PANÉ AU CITRON	TORTILLA AUX POMMES DE TERRE	POULET RÔTI (VF)	
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SALADE VERTE	PÂTES	
	FROMAGE	FROMAGE	
PÊCHE AU SIROP ET AMANDES	FRUIT DE SAISON	CRÈME CHOCOLAT	

lundi 28 novembre	Repas Végétarien	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
RILLETES DE THON	CÉLERI RÉMOULADE	ROSETTE ET BEURRE	CAROTTES RÂPÉES
RÔTI DE BŒUF (VF) AUX ÉCHALOTES	LASAGNES DE LÉGUMES	BRANDADE DE POISSON	EMINCÉ DE PORC (VF) AU CURRY
PETITS POIS AU JUS	<b>SALADE VERTE BIO</b>	AUX POMMES DE TERRE ET SALADE VERTE	GRATIN DE POTIRON
YAOURT		FROMAGE	
BISCUIT	FRUIT SAISON	FRUIT DE SAISON	BROWNIES

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	POTAGE AU POTIRON	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
ESCALOPE DE DINDE GRILLÉE AU JUS	BOULETTES DE BŒUF (VF) À LA TOMATE	SAUTÉ DE VEAU (VF) MARENGO	FILET DE POISSON AU BASILIC
HARICOTS BEURRE	<b>RIZ IGP</b>	CAROTTES VICHY	FRITES
<b>FROMAGE BLANC BIO</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	FROMAGE	
AU COULIS	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	PANNA COTTA

lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
SALADE VERTE AUX CROÛTONS	POTAGE DE LÉGUMES	BETTERAVES À L'AIL	ENDIVES AUX DÉS DE FROMAGE
NUGGET'S DE VOLAILLE KETCHUP	JAMBON GRILLÉ	TARTIFLETTE	POISSON MEUNIÈRE
PÂTES	HARICOTS BLANCS CUISINÉS	SALADE VERTE	BROCOLIS
FROMAGE			
FRUIT DE SAISON	<b>PETITS SUISSE BIO</b>	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON

lundi 21 novembre	Repas Végétarien	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
RADIS	MACÉDOINE MAYONNAISE	TOURIN VERMICELLES	OEUF MIMOSA
RÔTI DE DINDE (VF) AU JUS	PETIT SALÉ (VF)	BRUSCHETTA AU FROMAGE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
CHOU FLEUR BRAISÉ	LENTILLES	SALADE VERTE	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE
	FROMAGE	PETIT SUISSE	
<b>YAOURT BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS À LA VANILLE

Repas Végétarien	Repas de Noël		
lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
SALADE DE RIZ	BOUILLON DE POT AU FEU	TERRINE DE POISSON DU CHEF	TOAST CHÈVRE MIEL ET SALADE VERTE
PIZZA 3 FROMAGES	POT AU FEU	WOK DE POULET	FILET DE POISSON AU CITRON
<b>SALADE VERTE BIO</b>	ET SES LÉGUMES	NOUILLES CHINOISES	CAROTTES VICHY
	<b>FROMAGE AOP</b>	DESSERT DU PERE NOËL	
COMPOTE DE POMMES ET SPECULOOS	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.