

Menus du 29 août au 28 octobre 2022
RESTAURANT SCOLAIRE DE LUGON



Les repas sont élaborés 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

C'est la rentrée!				Repas Végétarien			
lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre	lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
		MELON BOULETTES DE BŒUF (VF) À LA TOMATE PÂTES BIO FROMAGE RÂPÉ GLACE	SALADE DE RIZ FILET DE HOKI PANÉ RATATOUILLE FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE CORDON BLEU DE VOLAILLE DUO AUBERGINE ET COURGETTE PETIT SUISSE	COURGETTE RÂPÉE SAUTÉ DE VEAU (VF) BASQUAISE RIZ FROMAGE AOP COMPOTE DE FRUITS	SALADE MEXICAINE GALETTE VÉGÉTALE SAUCE TOMATE PETITS POIS AU JUS GLACE	SALADE DE PÂTES TRICOLORES AUX DÉS DE FROMAGE BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE BIO FROMAGE SALADE DE FRUITS
lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre	Repas Végétarien			
lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre				
BETTERAVE AU MAÏS PAELLA DE POULET FROMAGE FRUIT DE SAISON	SAUCISSON RÔTI DE BOEUF (VF) AU JUS COURGETTES BIO SAUTÉES GÂTEAU AU YAOURT	WRAP AU THON MOUSSAKA (VF) YAOURT	PASTÈQUE PÂTES AU SAUMON FUMÉ FROMAGE CRÈME SPECULOOS	CAROTTE BIO VINAIGRETTE TORTILLA AUX POMMES DE TERRE SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	CRÊPE AU FROMAGE EMINCÉ DE BOEUF (VF) THAI HARICOTS VERTS MOUSSE CHOCOLAT	TOMATE VINAIGRETTE POULET RÔTI (VF) FRITES FRUIT DE SAISON	TABOULÉ POISSON DU JOUR COURGETTES BRAISÉES FROMAGE AOP GÂTEAU CRUMBLE AUX FRUITS
Repas Végétarien				lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
				SALADE DE BLÉ SAUTÉ DE PORC (VF) PURÉE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE CRÈME VANILLE	CONCOMBRE A LA CREME COUSOUS DE POULET AUX LÉGUMINEUSES FROMAGE ROULE CONFITURE	CHOU CHINOIS LASAGNES BOLOGNAISE (VF) SALADE VERTE FRUIT DE SAISON	SALADE DE PÂTES FILET DE POISSON MEUNIÈRE EPINARDS A LA CREME PANNA COTTA
Repas Végétarien				lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
				TOMATES VINAIGRETTE PIZZA AUX FROMAGES SALADE VERTE FRUIT DE SAISON	CRÊPE AU JAMBON PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS FROMAGE AOP ILE FLOTTANTE	BETTERAVES VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF (VF) AUX OIGNONS CAROTTES BIO SAUTÉES FROMAGE FRUIT DE SAISON	RADIS ROSES AU BEURRE POISSON DU JOUR SEMOULE FROMAGE BLANC
lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre				
MELON PILON DE POULET PIPERADE ET SEMOULE FLAN AU CAMEL	TOMATES BIO VINAIGRETTE ROUGAIL DE SAUCISSES (VF) RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON	TABOULÉ QUICHE AU FROMAGE SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE BULGARE CALAMARS A LA ROMAINE GRATIN DE COURGETTES FROMAGE GLACE				
lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre				
TOMATE AU BASILIC RÔTI DE BŒUF FROID BIO (VF) MAYONNAISE POTATOES FROMAGE YAOURT	SALADE VERTE AU MAÏS, CROÛTONS ET FROMAGE PÂTES GRATINÉS AU BOEUF FRUIT DE SAISON	RADIS ROSES A LA CROQUE JAMBON GRILLÉ HARICOTS VERTS PERSILLÉS GÂTEAU MARBRÉ	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS FILET DE POISSON AU BASILIC BLÉ PILAF FROMAGE PÊCHE AU SIROP				

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC