

RESTAURANT SCOLAIRE DE LUGON

Menus du 06 novembre au 15 décembre



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



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilités (produit et récolte)



Lundi 06 novembre	Mardi 07 novembre	Jeudi 9 novembre	Vendredi 10 novembre	Lundi 27 novembre	Mardi 28 novembre	Jeudi 30 novembre	Vendredi 1^{er} décembre
TABOULÉ D'HIVER COLIN MSC FAÇON MEUNIÈRE HARICOTS VERTS BRAISÉS FROMAGE YAOURT BIO À LA VANILLE	CAROTTE RAPÉE – VINAIGRETTE CHILI SIN CARNE RIZ CRÉOLE FRUIT DE SAISON	SALADE AUX LARDONS – VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI AUX HERBES POMME DE TERRE SAUTÉE ABRICOT AU SIROP	POTAGE DE LÉGUMES BOLOGNAISE DE BŒUF TORTIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	FRIAND AU FROMAGE ROTI DE BŒUF – SAUCE À L'ÉCHALOTTE PERSILLÉE PETITS POIS AUX OIGNONS YAOURT AROMATISÉ	CELERI REMOULABLE SPAGHETTI SAUCE TOMATE EMMENTAL RAPÉ FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES SAUTÉ DE PORC AU CURRY POTIRON EN GRATIN GATEAU AU YAOURT DU CHEF	ROSETTE LYONNAISE ET CORNICHON BRANDADE DE COLINS MSC CHIFFONNADE DE LAITUE – VINAIGRETTE FROMAGE FRUIT DE SAISON
Lundi 13 novembre	Mardi 14 novembre	Jeudi 16 novembre	Vendredi 17 novembre	Lundi 4 décembre	Mardi 5 décembre	Jeudi 7 décembre	Vendredi 8 décembre
COLESLAW GALETTE DE SOJA PROVENÇALE CAROTTE FAÇON VICHY FROMAGE BLANC AU MIEL	CHIFFONNADE DE BATAVIA AU MAÏS – VINAIGRETTE BOULETTE DE BŒUF FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON	PATÉ DE CAMPAGNE CORDON BLEU DE DINDE PETITS POIS AUX OIGNONS FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES FILET DE MERLU AUX PESTO FONDUE DE POIREAU FROMAGE AOP ECLAIR AU CHOCOLAT	CHOU FLEUR À L'ÉCHALOTTE NUGGETS DE VOLAILLE PENNE COMPOTE DE POIRE	VELOUTÉ DE TOMATE ET VERMICELLES QUICHE AU SAUMON DU CHEF CHIFFONNADE DE LAITUE – VINAIGRETTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES – VINAIGRETTE ROTI DE PORC HARICOT BLANC À LA TOMATE FROMAGE AOP FRUIT DE SAISON	ENDIVES AUX POMMES – VINAIGRETTE CAKE AUX LÉGUMES CHIFFONNADE DE LAITUE FROMAGE SEMOULE AU LAIT DU CHEF
Lundi 20 novembre	Mardi 21 novembre	Jeudi 23 novembre	Vendredi 24 novembre	Lundi 11 décembre	Mardi 12 décembre	Jeudi 14 décembre	Vendredi 15 Décembre
CAROTTE RAPÉE ÉMINCÉ DE DINDE HARICOT PLAT EN PERSILLADE RIZ AU LAIT DU CHEF	BETTERAVES ROUGES – VINAIGRETTE CHIPOLATA AUX HERBES LENTILLES VERTES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES BRUSCHETTA À LA TOMATE, MOZZARELLA ET BASILIC CHIFFONNADE DE LAITUE – VINAIGRETTE PETIT SUISSE SUCRÉ FRUITS DE SAISON	ŒUF MIMOSA COLIN MSC FAÇON MEUNIÈRE RIZ PILAF – BRUNOISE DE LÉGUMES LIÉGEOIS VANILLE	POTAGE DE LÉGUMES PIZZA AUX TROIS FROMAGES CHIFFONNADE DE LAITUE – VINAIGRETTE FROMAGE COMPOTE DE POMME HVE	SALADE DE RIZ, MAÏS ET CIBOULETTE SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA HARICOT BEURRE PERSILLÉ FRUIT DE SAISON	CAROTTE RAPÉE – VINAIGRETTE MACARONI – SAUCE CARBONARA EMMENTAL RAPÉ FRUIT DE SAISON	TOAST DE CHÈVRE ET MIEL FILET DE COLIN MSC AU CITRON PURÉE DE POTIRON FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.