

RESTAURANT SCOLAIRE DE LUGON

Menus du 8 janvier au 16 février 2024



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)



<p>Lundi 08 janvier</p> <p>BETTERAVES ROUGES – VINAIGRETTE</p> <p>COQUILLETES – SAUCE CARBONARA</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p>	<p>Mardi 09 janvier Repas végétarien</p> <p>FEUILLETÉ AU FROMAGE</p> <p>BOULETTES DE SOJA À LA TOMATE ET AU BASILIC</p> <p>HARICOTS VERTS BRAISÉS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Jeudi 11 janvier</p> <p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES</p> <p>CAROTTES AU PERSIL PLAT</p> <p>FROMAGE AOP</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Vendredi 12 janvier</p> <p>CHOU BLANC – VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN MSC AUX CITRONS</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEURS</p> <p>GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE</p>	<p>Lundi 29 janvier</p> <p>EFFILOCHÉ D'ENDIVES</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Mardi 30 janvier</p> <p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>FILET DE COLIN MSC</p> <p>PURÉE DE POTIRONS</p> <p>FROMAGE BLANC AU MIEL</p>	<p>Jeudi 1er février Repas végétarien</p> <p>MACÉDOINE MAYONNAISE</p> <p>QUICHE AU FROMAGE DU CHEF</p> <p>CHIFFONNADE DE LAITUE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Vendredi 02 février</p> <p>CÉLERI-RAVE RÂPÉ – CAROTTES RÂPÉES – VINAIGRETTE</p> <p>RÔTI DE BŒUF</p> <p>MACARONIS</p> <p>CRÊPE AU SUCRE</p>
<p>Lundi 15 janvier</p> <p>CAROTTE RÂPÉES À LA VINAIGRETTE</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES</p> <p>FRITES</p> <p>LIÉGEOIS VANILLE</p>	<p>Mardi 16 janvier Repas végétarien</p> <p>VELOUTÉ AUX TOMATES ET VERMICELLES</p> <p>TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS</p> <p>CHIFFONNADE DE LAITUE – VINAIGRETTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Jeudi 18 janvier</p> <p>SAUCISSON SEC – BEURRE</p> <p>POISSON MSC MEUNIÈRE</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>PANNA COTTA AU COULIS DE MANGUE</p>	<p>Vendredi 19 janvier</p> <p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>LASAGNES BOLOGNAISE</p> <p>CHIFFONNADE DE LAITUE – VINAIGRETTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Lundi 05 février</p> <p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>NORMANDIN DE VEAU</p> <p>FRITES</p> <p>FROMAGE AOP</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Mardi 06 février Repas végétarien</p> <p>ŒUFS DURS MAYONNAISE</p> <p>GALETTE VÉGÉTARIENNE AUX POIS CHICHES</p> <p>POËLÉE DE LÉGUMES</p> <p>CREME AUX OEUFS</p>	<p>Jeudi 08 février</p> <p>SALADE VERTE FROMAGERE</p> <p>COLIN D'ALASKA MSC – SAUCE CITRON</p> <p>PURÉE AUX CAROTTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Vendredi 09 février</p> <p>NEMS AUX LÉGUMES</p> <p>SAUTÉ DE PORC AU CAMEL</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>PERLES DU JAPON AU LAIT DE COCO</p>
<p>Lundi 22 janvier</p> <p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>SAUTÉ DE DINDE À L'ORANGE</p> <p>HARICOTS PLATS EN PERSILLADE</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p>	<p>Mardi 23 janvier</p> <p>BETTERAVES ROUGES – VINAIGRETTE</p> <p>BLANQUETTE DE COLIN MSC</p> <p>RIZ CRÉOLE</p> <p>FROMAGE AOP</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Jeudi 25 janvier Repas végétarien</p> <p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>TORTELLINI RICOTTA ÉPINARD</p> <p>CHIFFONNADE DE LAITUE – VINAIGRETTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Vendredi 26 janvier</p> <p>CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES – VINAIGRETTE</p> <p>TARTIFLETTE</p> <p>GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF</p>	<p>Lundi 12 février Repas végétarien</p> <p>CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE</p> <p>PIZZA TOMATE MOZZARELLA</p> <p>CHIFFONNADE DE LAITUE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Mardi 13 février</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRES, PERSIL ET OIGNON ROUGE</p> <p>RÔTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS</p> <p>CHOUX DE BRUXELLES RISSOLÉS</p> <p>BEIGNET AU CHOCOLAT</p>	<p>Jeudi 15 février</p> <p>CHOU BLANC AUX POMMES – VINAIGRETTE</p> <p>HACHI PARMENTIER DU CHEF</p> <p>CHIFFONNADE DE LAITUE - VINAIGRETTE</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>Vendredi 16 février</p> <p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>FILET DE COLIN MSC – SAUCE À L'OSEILLE</p> <p>BROCOLIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.