

# RESTAURANT SCOLAIRE DE LUGON

## Menus du 14 octobre au 06 décembre 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)

Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
BETTERAVES ROUGES – VINAIGRETTE RÔTI DE PORC PURÉE DE POTIRON CRÈME DESSERT VANILLE	Repas végétarien CHOU CHINOIS RÂPÉ – VINAIGRETTE COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE DE PÂTES – VINAIGRETTE COLIN MSC MEUNIÈRE ÉPINARDS À LA CRÈME FRUIT DE SAISON	COMCOMBRES – VINAIGRETTE LASAGNES BOLOGNAISE DU CHEF SALADE VERTE FROMAGE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE 	SALADE DE PÂTES SAUTÉ DE POULET AU CURRY CHOUX-FLEURS GRATINÉS RIZ AU LAIT ET CAMEL BEURRE SALÉ	Repas végétarien POTAGE DE LÉGUMES CHIPOLATAS AUX HERBES LENTILLES VERTES FROMAGE FRUIT DE SAISON	ŒUF DUR MAYONNAISE PIZZA TOMATE MOZZARELLA SALADE VERTE – VINAIGRETTE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES – VINAIGRETTE BRANDADE DE COLIN MSC FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE
Lundi 04 novembre	Mardi 05 novembre	Jeudi 07 novembre	Vendredi 08 novembre	Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
POTAGE DE LÉGUMES BOLOGNAISE DE BŒUF TORSADES FROMAGE FRUIT DE SAISON	Repas végétarien CAROTTES RÂPÉES – VINAIGRETTE CHILI SIN CARNE RIZ CRÉOLE YAOURT AROMATISÉ	SALADE AUX LARDONS – VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES JARDINIÈRE DE LÉGUMES PÊCHES AUX SIROP	TABOULÉ D'HIVER COLIN MSC PANÉ HARICOTS VERTS À L'AIL FROMAGE FRUIT DE SAISON	CÉLERI RAVE SAUCE RÉMOULADE RÔTI DE BŒUF – SAUCE À L'ÉCHALOTTE PERSILLÉE PETITS POIS AUX OIGNONS YAOURT AROMATISÉ GÂTEAU PETIT BEURRE	Repas végétarien POTAGE DE LÉGUMES GRATIN DE PENNES, LÉGUMES, EMMENTAL ET CHEDDAR FRUIT DE SAISON	CHOU BLANC RÂPÉ – CHOU ROUGE – VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE GRATIN DE POTIMARRONS FROMAGE AOP FRUIT DE SAISON	MOUSSE DE FOIE – CORNICHONS FILET DE COLIN MSC – SAUCE AUX HERBES SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE 
Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre	Lundi 02 décembre	Mardi 03 décembre	Jeudi 05 décembre	Vendredi 06 décembre
	Repas végétarien COLESLAW GALETTE VÉGÉTALE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC SUCRÉ	POTAGE DE LÉGUMES SAUTÉ DE BŒUF, CAROTTES ET CRÈME RIZ CRÉOLE FROMAGE MUFFIN BETTY'CHOC	PÂTÉ DE CAMPAGNE COLIN MSC FAÇON MEUNIÈRE BROCOLIS GRATINÉS FROMAGE AOP FRUIT DE SAISON	RADIS NOIR RÂPÉ – CAROTTES RÂPÉES – VINAIGRETTE NUGGETS À LA VOLAILLE – SAUCE KETCHUP TORSADES FROMAGE FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ AUX TOMATES ET VERMICELLES QUICHE AU SAUMON DU CHEF SALADE VERTE – VINAIGRETTE MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	Repas végétarien BETTERAVES AU MAÏS – VINAIGRETTE OMELETTE À LA CIBOULETTE CAROTTES BRAISÉES FROMAGE TARTE FINE AUX POMMES	ENDIVES AUX POMMES – VINAIGRETTE RÔTI DE PORC HARICOTS BLANCS À LA TOMATE FRUIT DE SAISON