



# Restaurant scolaire du Grand Lucé

MENU DU LUNDI 9 AU VENDREDI 13 MARS

*lundi 9 mars 2020*

Velouté de légumes

Gratin de pâtes (pâtes bio, fromage bio)

Salade bio

Refrain (2) / Camembert maternelles

Yaourt à la vanille (1)

*mardi 10 mars 2020*

Tartine provençale

Palette de porc à la diable

Choux de bruxelles

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

*jeudi 12 mars 2020*

Salade de mâche au maïs et croûtons

Sauté de boeuf

Frites

Emmental

Entremets pistache

*vendredi 13 mars 2020*

Taboulé

Dos de lieu sauce aurore

Purée de légumes

Assortiment de fromages

Fruit de saison

**Code couleur :**

Vert : produit bio

Fushia : menu végétarien

**Nos producteurs locaux :**

1 - GAEC Bio Avenir à Spay - 72

2 - GAEC Le Pis qui chante à Villaines-sous-Lucé - 72





Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Api Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010  
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS



# Restaurant scolaire du Grand Lucé

MENU DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 MARS

*lundi 16 mars 2020*

Rillettes et cornichons  
Sauté de volaille à l'estragon  
Haricots verts  
Tomme grise  
Petits suisses aromatisés

*mardi 17 mars 2020*

Velouté de tomates  
Filet meunière  
Pommes de terre vapeur  
Gouda  
Fruit de saison

*jeudi 19 mars 2020*

Salade de riz aux oeufs durs  
Pizza  
Salade  
Camembert  
Compote de pommes

*vendredi 20 mars 2020*

Salade coleslaw  
Emincé de veau sauce normande  
Petits pois  
Assortiment de fromages



**Tarte à la patate douce caramélisée**

**Code couleur :**

**Fushia : menu végétarien**





Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

**Api Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 €- RCS Lille Métropole 477181010**  
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS



# Restaurant scolaire du Grand Lucé

MENU DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 MARS

*lundi 23 mars 2020*

Betteraves vinaigrette  
Pâtes à la carbonara  
Salade verte  
Cantal  
Abricots au sirop

*mardi 24 mars 2020*

Feuilleté hot dog  
Dos de colin sauce chorizo  
Gratin de brocolis  
Mimolette  
Fruit de saison

*jeudi 26 mars 2020*



*vendredi 27 mars 2020*

**Velouté de légumes bio**  
**Omelette (oeufs bio)**  
**Aux pommes de terre bio sautées / Salade bio**  
**Fromage blanc bio (2)**  
**Fruit de saison**

**Code couleur :**

**Vert : produit bio**

**Fushia : menu végétarien**

**Nos producteurs locaux :**

2 - GAEC Le Pis qui chante à Villaines-sous-Lucé - 72





Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

**Api Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010  
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS**



# Restaurant scolaire du Grand Lucé

MENU DU LUNDI 30 AU VENDREDI 3 AVRIL

*lundi 30 mars 2020*

Salade verte aux croûtons  
Filet meunière sauce citron  
Pommes vapeur  
Brie  
Fruit de saison

*mardi 31 mars 2020*

Carottes râpées  
Chili sin carne  
(Riz pilaf / Haricots rouges / Tomates)  
Bûchette de chèvre  
Poire au caramel

*jeudi 2 avril 2020*

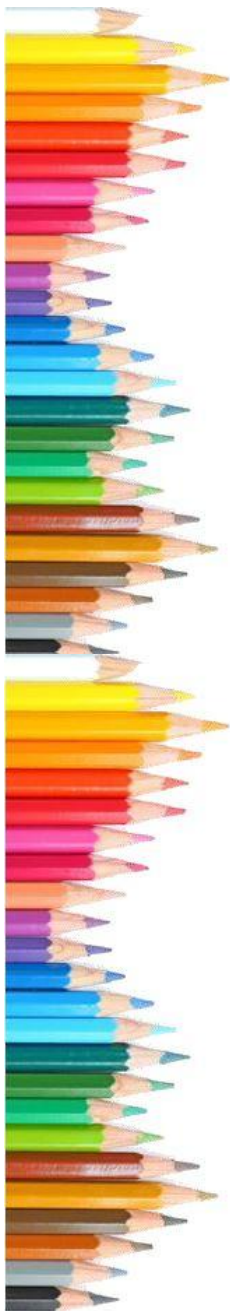
Saucisson sec et beurre  
Sauté de poulet sauce champignons  
Gratin de chou-fleur  
Tomme blanche  
Entremets vanille

*vendredi 3 avril 2020*

Salade de pâtes  
Rôti de porc aux herbes  
Haricots beurre  
Assortiment de fromages  
Gâteau au chocolat

**Code couleur :**

**Fushia : menu végétarien**





Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Api Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 €- RCS Lille Métropole 477181010  
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS





# Restaurant scolaire du Grand Lucé

MENU DU LUNDI 6 AU VENDREDI 10 AVRIL

*lundi 6 avril 2020*

Salade de blé  
Chipolatas  
Petits-pois à la Française  
Carré fondu  
Fruit de saison

*mardi 7 avril 2020*

Macédoine de légumes  
Brandade de poisson  
Salade verte  
Coulommiers  
Crème dessert caramel

*jeudi 9 avril 2020*

Salade mimosa  
Emincé de boeuf  
Poêlée de légumes  
Petit suisse nature  
Fruit de saison

*vendredi 10 avril 2020*

Betteraves bio **vinaigrette**  
**Quiche au fromage** (lait, oeufs, fromage bio)  
**Salade verte**  
Refrain (2)/ **Emmental bio** **maternelles**  
Yaourt bio (1)

**Code couleur :**

**Vert : produit bio**

**Fushia : menu végétarien**

**Nos producteurs locaux :**

1 - GAEC Bio Avenir à Spay - 72

2 - GAEC Le Pis qui chante à Villaines-sous-Lucé - 72





Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

**Api Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 €- RCS Lille Métropole 477181010  
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS**



# Restaurant scolaire du Grand Lucé

MENU DU LUNDI 27 AU VENDREDI 1 MAI

*lundi 27 avril 2020*

Salade d'oeufs durs bio (1)

Gratin de pâtes (pâtes, fromage, bio)

Aux petits légumes bio

Fromage blanc bio (1)

Pomme bio

*mardi 28 avril 2020*

Radis roses et beurre

Sauté de veau marengo

Haricots verts

Edam



*Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café*

*jeudi 30 avril 2020*

Salade d'avocats

Jambon blanc

Frites

Brie

Fruit de saison

*vendredi 1 mai 2020*

Férieré

**Code couleur :**

Vert : produit bio

Fushia : menu végétarien

**Nos producteurs locaux :**

1 - GAEC Bio Avenir à Spay - 72





Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

**Api Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 €- RCS Lille Métropole 477181010**  
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS



# Restaurant scolaire du Grand Lucé

MENU DU LUNDI 4 AU VENDREDI 8 MAI

*lundi 4 mai 2020*

Betteraves vinaigrette  
Filet de poisson meunière  
Coeur de blé  
Edam  
Crème dessert à la vanille

*mardi 5 mai 2020*

**Tartine surprise**  
**Oeuf dur**  
**à la florentine**  
**Yaourt aromatisé**  
**Fruit de saison**

*jeudi 7 mai 2020*

Radis roses et beurre  
Sauté de boeuf aux olives  
Purée  
Gouda  
Cocktail de fruits

*vendredi 8 mai 2020*

Férié

**Code couleur :**

**Fushia : menu végétarien**



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.





# Restaurant scolaire du Grand Lucé

MENU DU LUNDI 11 AU VENDREDI 15 MAI

*lundi 11 mai 2020*

Sardines et beurre  
Escalope de volaille sauce au bleu  
Haricots verts  
Petit suisse sucré  
Fruit de saison

*mardi 12 mai 2020*

Concombre bio à la crème  
Pâtes à la bolognaise (pâtes et égrené boeuf bio)

Camembert  
Crumble aux pommes (pommes bio)

*jeudi 14 mai 2020*

Carottes râpées  
Couscous  
Végétarien  
Emmental  
Mousse chocolat

*vendredi 15 mai 2020*

Salade de coeurs de palmier au maïs et tomates  
Blanquette de poisson  
Fondue de poireaux / Riz  
Assortiment de fromages  
Fruit de saison

**Code couleur :**

**Fushia : menu végé**





Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Api Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 €- RCS Lille Métropole 477181010  
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS