

# Restaurant scolaire du Grand Lucé

Semaine du 22 au 26 avril




	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	FERIE		BETTERAVES VINAIGRETTE AU MIEL		VELOUTE DE TOMATES AUX VERMICELLES		CONCOMBRE SAUCE BULGARE	
Plat			DOS DE COLIN SAUCE CITRON		BLANQUETTE DE VOLAILLE		SAUTE DE VEAU	
Accompagnements			RIZ		POMMES DE TERRE PERSILLEES		HARICOTS VERTS	
			SALADE		SALADE		SALADE	
Fromage			GOUDA		PETIT SUISSE SUCRE		SAINT NECTAIRE	
Dessert			FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		CRUMBLE AUX POMMES	

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire du Grand Lucé

Semaine du 29 avril au 3 mai




	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	CELERI REMOULADE		SALADE DE COEURS DE PALMIER		SAUCISSON A L'AIL ET BEURRE		SALADE GRECQUE*	
Plat	ROTI DE DINDE SAUCE CREME		SAUTE DE BOEUF		DOS DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE		JAMBON GRILL SAUCE MADERE	
Accompagnements	PETITS POIS		COEUR DE BLE		COURGETTES BRAISEES ET POMMES DE TERRE		COQUILLETES	
	SALADE		SALADE		SALADE		SALADE	
Fromage	CAMEMBERT		FROMAGE BLANC		BRIE		ASSORTIMENT DE FROMAGES	
Dessert	FLAN VANILLE		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		PECHE AU SIROP	

\*Salade grecque : concombre, tomate, féta, herbes de Provence, oignons, huile d'olive

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire du Grand Lucé

Semaine du 6 au 10 mai




	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	CHOU-FLEUR ET OEUF DUR VINAIGRETTE		CAROTTES RAPEES		TARTE FROMAGE LARDONS		CONCOMBRE A LA CREME	
Plat	<b>ESCALOPE DE PORC A LA SAUCE TOMATE</b>		<b>DOS DE HOKI SAUCE NORMANDE</b>		<b>SAUTE DE POULET AU CURRY</b>		<b>COQUILLETES A LA BOLOGNAISE</b>	
Accompagnements	<b>FRITES</b>		<b>PUREE DE LEGUMES</b>		<b>HARICOTS BEURRE</b>			
	SALADE		SALADE		SALADE		SALADE	
Fromage	SAINT PAULIN		COMTE		PETIT SUISSE SUCRE		REFRAIN	
Dessert	FRUIT DE SAISON		ROULE AUX FRAISES		FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE POMMES	

**Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.**

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire du Grand Lucé

Semaine du 13 au 17 mai




	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS ET TOMATE	COURGETTES RAPEES CITRONNEES	ECRASE DE SARDINES SUR TOAST
Plat	<b>BRANDADE DE POISSON</b>	<b>QUICHE LORRAINE</b>	<b>BOEUF BOURGUIGNON</b>	<b>ROTI DE PORC A LA MOUTARDE</b>
Accompagnements		<b>SALADE VERTE</b>	<b>MACARONI</b>	<b>FONDUE DE POIREAUX / RIZ</b>
	SALADE		SALADE	SALADE
Fromage	FROMAGE BLANC SUCRE	EMMENTAL	CANTAL	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT A LA VANILLE	COMPOTE POMME BANANE	FRUIT DE SAISON

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire du Grand Lucé

Semaine du 20 au 24 mai




	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
<b>Entrée</b>	CONCOMBRE AU CURRY		RILLETES		CAROTTES RAPEES		SALADE PRINTANIERE*	
<b>Plat</b>	<b>FILET DE POULET SAUCE BLANCHE</b>		<b>EMINCE DE BOEUF</b>		<b>FILET DE MERLU SAUCE BEURRE BLANC</b>		<b>SAUTE DE PORC A L'ANANAS</b>	
<b>Accompagnements</b>	<b>POMMES DE TERRE PERSILLEES</b>		<b>POELEE DE LEGUMES (haricots verts, dés de céleri, tomates)</b>		<b>EPINARDS</b>		<b>PUREE DE PATATES DOUCES</b>	
	SALADE		SALADE		SALADE		SALADE	
<b>Fromage</b>	GOUDA		PETIT SUISSE		TOMME BLANCHE		ASSORTIMENT DE FROMAGES	
<b>Dessert</b>	ENTREMETS VANILLE		FRUIT DE SAISON		MOUSSE AU CHOCOLAT		SMOOTHIE DE FRUITS	

\*Salade printanière : radis roses, champignons, olives, oeufs durs, salade

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire du Grand Lucé

Semaine du 27 au 31 mai




	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE DE MAIS	TOMATES MOZZARELLA	FERIE	PONT DE L'ASCENSION
Plat	<b>EMINCE DE VOLAILLE AUX POIVRONS</b>	<b>PATES AU SAUMON</b>		
Accompagnements	<b>CAROTTES VICHY</b>			
	SALADE	SALADE		
Fromage	BUCHE DE LAIT MELANGE	EDAM		
Dessert	TARTE AUX FRUITS	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES (fraises)		

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire du Grand Lucé

Semaine du 3 au 7 juin




	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	SALADE DE RIZ NICOISE		REPAS DEVELOPPEMENT DURABLE		PASTEQUE		SALADE DE MELON AU BASILIC	
Plat	<b>DOS DE COLIN A LA PROVENCALE</b>				<b>PATES A LA CARBONARA</b>		<b>POULET ROTI</b>	
Accompagnements	<b>GRATIN DE CHOU-FLEUR</b>						<b>FRITES</b>	
	SALADE				SALADE		SALADE	
Fromage	PETIT SUISSE				TOMME NOIRE		ASSORTIMENT DE FROMAGES	
Dessert	FRUIT DE SAISON				COMPOTE DE FRUITS		TIMBALE DE GLACE	

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire du Grand Lucé

Semaine du 10 au 14 juin



	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	FERIE		PIEMONTAISE		RADIS ET BEURRE		MELON ET JAMBON FUME	
Plat			<b>FILET DE POISSON MEUNIÈRE</b>		<b>CHIPOLATAS GRILLÉES</b>		<b>FLAN DE TOMATES AU CHEVRE</b>	
Accompagnements			<b>POELEE DE LEGUMES</b>		<b>FLAGEOLETS</b>			
			SALADE		SALADE		SALADE	
Fromage			CAMEMBERT		BRIE		ASSORTIMENT DE FROMAGES	
Dessert			GATEAU AU CHOCOLAT		SMOOTHIE FRAISE BANANE		GLACE	

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



# Restaurant scolaire du Grand Lucé

Semaine du 17 au 21 juin




	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	TOMATES AU THON		BETTERAVES VINAIGRETTE		MELON		SALADE DE RIZ	
Plat	<b>PAUPIETTE DE VEAU A L'ESTRAGON</b>		<b>FARFALLES AU BOEUF ET TOMATES</b>		<b>ROTI DE DINDE AU MIEL ET RAISINS</b>		<b>MEDAILLON DE MERLU SAUCE CITRON</b>	
Accompagnements	<b>PETITS POIS</b>				<b>SEMOULE</b>		<b>JULIENNE DE LEGUMES</b>	
	SALADE		SALADE		SALADE		SALADE	
Fromage	EMMENTAL		REFRAIN		PETIT SUISSE		ASSORTIMENT DE FROMAGES	
Dessert	GLACE ET SON BISCUIT		FROMAGE BLANC		POMME POEELE AU SPECULOOS		FRUIT DE SAISON	

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire du Grand Lucé

Semaine du 24 au 28 juin




	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	TABOULE		CONCOMBRE SAUCE BULGARE		TOMATE VINAIGRETTE		MELON	
Plat	<b>BLANC DE VOLAILLE GRILLE AUX HERBES DE PROVENCE</b>		<b>SAUTE DE PORC AU BASILIC</b>		<b>BLANQUETTE DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE</b>		<b>HAMBURGER</b>	
Accompagnements	<b>POEELE DE LEGUMES</b>		<b>LENTILLES</b>		<b>CAROTTES VICHY</b>		<b>FRITES</b>	
	SALADE		SALADE		SALADE		SALADE	
Fromage	FROMAGE BLANC SUCRE		CAMEMBERT		TOMME BLANCHE		ASSORTIMENT DE FROMAGES	
Dessert	FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUITS		ECLAIR AU CHOCOLAT		GLACE	

**Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.**

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire du Grand Lucé

Semaine du 1er au 5 juillet




	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	RADIS ROSES ET BEURRE		CONCOMBRE A LA CREME		SARDINES SUR TOAST		DUO MELON PASTÈQUE	
Plat	<b>EMINCE DE PORC AUX PECHES</b>		<b>HACHIS PARMENTIER</b>		<b>ROUGAIL SAUCISSES</b>		<b>PILONS DE POULET ROTI</b>	
Accompagnements	<b>HARICOTS VERTS</b>				<b>RIZ</b>		<b>CHIPS</b>	
	SALADE		SALADE		SALADE		SALADE	
Fromage	EDAM		SPAYEN		ST NECTAIRE		ASSORTIMENT DE FROMAGES	
Dessert	FLAN PATISSIER		YAOURT A LA VANILLE		FRUIT DE SAISON		GLACE	

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements